



Cascabel

INDICACIÓN GEOGRÁFICA: DO León

VARIEDAD: Albarín

COSECHA: 2020

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% Vol

PRODUCCIÓN: 9.000 botellas



Vino ecológico

ELABORACIÓN

Maceración pelicular en frío durante 6 horas a temperatura inferior a 10° C. Sangrado directo, sin prensado. Desfangado estático en frío durante 24 horas. Fermentación alcohólica a temperatura controlada comprendida entre 13 y 16° C.

Posterior crianza sobre lías finas durante un periodo de 4 meses en depósito de acero inoxidable. Clarificación, filtración y embotellado final.



NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo, limpio. Muy intenso, complejo y limpio en nariz. Destacan las notas de fruta blanca y fruta de hueso, cítricos. Aparecen también ligeras notas anisadas y una importante presencia de compuestos terpénicos responsables de la sensación floral. El trabajo sobre lías aparece con finas y muy ligeras notas de panadería que no apagan la sensación de frescura en el vino y añaden una mayor complejidad.

En boca la entrada es suave, con sensación de dulzor y muy agradable. El vino es amplio, con buen recorrido y una acidez que mantiene la viveza del mismo, dotándolo de cierta persistencia.

La sensación global es la de un vino muy equilibrado, con volumen y recorrido, manteniendo siempre la sensación de frescura en el mismo. Los aromas de fruta blanca, florales, así como ligeras notas cítricas y de bollería aparecen nuevamente en el retrogusto, de persistencia media.