



# El Sueño de las Alforjas

**INDICACIÓN GEOGRÁFICA:** DO León

**VARIEDAD:** Albarín

**CRIANZA:** 14 meses en barrica

**COSECHA:** 2021

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13,5% Vol

**PRODUCCIÓN:** 635 botellas

---

## ELABORACIÓN

Vendimia manual. Maceración prefermentativa en frío y posterior fermentación a temperatura controlada e inferior a 26 °C. Tras la fermentación maloláctica, el vino lleva a cabo una crianza de doce meses en barricas de roble francés de 225 litros. Tras el vaciado, se lleva a cabo una ligera clarificación y el embotellado final.

## NOTA DE CATA

Color amarillo dorado y limpio. En nariz es complejo e intenso. Predominan los aromas cítricos, tropicales y de panadería. Con algún toque mineral.

La entrada en boca es suave pero con volumen, tiene buen recorrido. Es ligeramente ácido, lo que ayuda a que, a pesar de ser un crianza, conserve el frescor típico de la variedad.

De nuevo aparecen los cítricos acompañados de toques balsámicos en el retrogusto.

En conjunto es un vino equilibrado, de buena intensidad aromática pero sin perder ligereza y frescura en la copa.

