



## ALBARIÑO 2023

### RESUMEN:

Plantas: 767

Plantación: octubre 2022

Variedad: 100% Albariño

Vinificación: prensado directo

Enólogo Responsable: Daniel CIS

Región: Colonia Estrella - Carmelo

Alcohol: 13,0 % v/v

### LA COSECHA

Las uvas fueron cosechadas manualmente en el mes de Febrero en su punto óptimo, en donde los niveles de azúcar eran muy altos, la acidez natural estaba equilibrada y el potencial de sabores y aromas estaba en su máximo nivel.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Se elaboró siguiendo un riguroso protocolo que consistía en un suave despalillado y prensado directo. Inmediatamente el jugo fue enfriado a 4°C durante 48 horas para realizar su desfangado. Luego se procedió a la inoculación con levaduras seleccionadas para dar inicio a la fermentación alcohólica. Al finalizar esta, se trasegaron para eliminar las borras gruesas.

### CATA

Presenta un color amarillo muy suave con notas verdes. Nariz muy intensa y afrutada, donde se destaca aromas tropicales y un toque floral. En boca es muy frutal, equilibrado y fresco con un final levemente abocado.

Recomendado para acompañar: platos a base de pescados y mariscos, también carnes blancas y platos especiados.

Temperatura de Servicio: 12°