

la sirvienta 2017

Vino blanco DOP JUMILLA

Variedades

100% Airén (Pie Franco)

Producción

2087 botellas

Elaboración

Vinificación en acero inoxidable a temperatura controlada tras criomaceración con hollejos.

Crianza en barrica

Durante 3 meses en barricas de roble francés usado de 225 litros.

Características organolépticas

Vino de color oro.

Aromas de intensidad media-alta. Encontramos manzanas, desde su versión más fresca hasta la sidra. Aromas sutiles de la madera.

También aparecen la naranja y el melocotón así como auvados.

Vino con cuerpo, pero buena acidez (algo difícil en un Airén) que lo hace fresco.

Muy persistente.

Botella	Borgoña 750 ml.
Corcho	DIAM 5
Cajas	6 botellas

Reconocimientos

90 puntos Guía Peñín 2017 (Añada 2015)

Mejor Airén de España - Guía Peñín 2017 (Añada 2015)

