

Torremaciel Blanco



Descripción

Vino muy fresco que nos aporta una gran cantidad de aromas a cítricos y fruta fresca. Muy buena elección tanto para comidas como para aperitivos.

Cata

Fase Visual: Amarillo brillante.

Fase Olfativa: Potente, fruta madura, especias dulces, roble cremoso, hierbas de tocador.

Fase Gustativa: Toques ahumados, sabroso, fresco, buena acidez.

Maridaje:

Carnes blancas, emmental, guisos de pollo, pescado, marisco.

Composición:

Variedades:

Viura: 70%

Malvasía: 30%

Grado alcohólico: 12,6°

Acidez total: 6,6 gr/l

Acidez volátil: 0,29 gr/l

PH: 3,26

Elaboración:

Se macera 8 horas en prensa, una vez terminado este vino blanco se fermenta en barricas nuevas de roble americano.

Finalizada la fermentación permanece con sus lías durante 4 meses antes de ser embotellado.

Maceración: Aproximadamente 8 horas en prensa..

Tiempo de fermentación: 20 días.

Tipo de barrica: Roble americano.

Tiempo en la barrica: 4 meses

