



Variedad de uva: 100% Albarín de nuestros viñedos en la población de Gordoncillo (León).

Tipo de Suelo: Canto - franco - arcilloso

Área Geográfica: Denominación de Origen León

Elaboración: Vendimia mecanizada de madrugada. Maceración en frío y tras su prensado se realiza la fermentación alcohólica y posterior crianza en contacto con las lías, en barrica nueva de roble francés durante 6 meses.

Tipo de vino: Blanco con envejecimiento en barrica.

Nota de Cata: Vino brillante de color amarillo pajizo. Aroma intenso y potente, con cierta complejidad debido a su fermentación y crianza en barrica nueva de roble francés. Predominan toques cítricos, florales y algo frutales. Sedoso en boca, con cierta acidez y ligeros tostados que dejan un agradable recuerdo.

Temperatura de servicio: 7°C a 9°C