



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, seguida de una maceración a baja temperatura En torno a 8°C y trabajo de las lías en mosto durante tres días, posterior desfangado estático por frío y fermentación alcohólica a temperatura controlada.

Tipo de vino: Blanco joven

Nota de Cata: Vino luminoso de color amarillo pajizo con tonalidades verdosas. Presenta aromas varietales, con apuntes cítricos, frutas tropicales, fruta blanca de hueso, florales y recuerdos herbáceos. En boca es seco, persistente, con una acidez equilibrada y muy untuoso.

Temperatura de servicio: 7°C a 9°C