

# trasto

ALBARÍN

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Tierra de León.

## ZONA SUELO

Situados en Valdevimbre al suroeste de León.

Altitud 750m.

Suelos arcillosos con cantos rodados.

## VARIEDAD

Albarín.

## ELABORACIÓN

Directamente de prensa a depósito de inox.  
Fermentación lenta a baja temperatura.

Una vez terminada la fermentación se pasa a barricas de roble francés.

El tiempo en bodega de esta añada ha sido de cuatro meses.

## NOTA DE CATA

**Vista:** Color dorado intenso, con ribetes acerados.

**Nariz:** Destaca los aromas primarios de la uva, frutas de hueso como ciruela o albaricoque.

**Boca:** Sensación de vino cálido por su estructura, pero nos sorprende con una exquisita acidez final que le hace un vino fresco y persistente.

