

Hacienda Parrilla Alta

Blanco Joven 2016



FORMATO: Botella: 75 cl.

PRODUCCIÓN: 2.000 botellas.

DESCRIPCIÓN: Blanco joven sin madera

VARIEDAD: Palomino y Pedro Ximénez

ELABORACIÓN: Uva seleccionada a mano.

Despalillado y prensado suave.

El mosto se fermentó a 22 oC durante 10 días.

Una vez terminada la fermentación se deslió y se mantuvo en depósito de inox. durante 6 meses para su afinamiento antes del embotellado.

NOTAS DE CATA

Vista: Color amarillo pálido con reflejos verdes. Limpio y brillante.

Nariz: Nariz de fruta de pepita, con aromas balsámicos y especiados.

Boca y retronasal: Buena acidez cítrica y de postgusto largo y placentero.