



Bodegas y viñedos **SOLOTERO**

Granejo



ELABORACIÓN

Elaborado 100% a partir de la uva Albarín Blanco. Vendimia manual. Despalillado y estrujado de la uva. Maceración pelicular durante 24 h.

Descube, prensado y desfangado estático del mosto durante 24 horas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

ANÁLISIS DE CATA

- Fase visual:

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos en el ribete de la copa. Se observa la presencia de bastante lágrima, transparente. Limpio y brillante. Se trata de un vino tranquilo (sin presencia de gas carbónico).

- Fase olfativa:

Destacan las notas a flores blancas y frutas de hueso como el melocotón. Ligeras notas cítricas y se aprecia una nota vegetal propia de la variedad.

- Fase gustativa:

Entrada en boca ligeramente dulce que da paso a una marcada acidez. Notas cítricas que marcan la frescura del vino. Se trata de un vino untuoso que hace que la sensación vínica en la boca sea muy grande. Se puede apreciar también un ligero gusto amargor propio de la variedad al final de la boca. El posgusto es medio-largo, quedando sensación de vino en la boca después de haber tragado. En la fase retronasal encontramos notas herbáceas y florales.