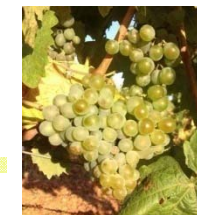




EL APRENDIZ BLANCO



AÑADA: 2015

BLANCO JOVEN

GRADUACIÓN: 13,5 % VOL.

D.O. TIERRA DE LEÓN

VARIEDAD: ALBARÍN BLANCO

Tª DE SERVICIO: 8 °C

CATA EN FASE VISUAL

Color amarillo pajizo con tonos verdosos. Limpio y brillante.

CATA EN FASE OLFATIVA

Frutas blancas frescas y tropicales con notas herbáceas.

CATA EN FASE GUSTATIVA

Seco, fresco, glicérico, amplio y equilibrado.

VITICULTURA

Vino elaborado con la variedad autóctona **albarín blanco**, procedente de viñedos de más de 15 años de edad. Conducción del viñedo en espaldera.

VENDIMIA

Manual, en cajas de 20 kg. Procesada en mesa de selección.

ELABORACIÓN

Premaceración en frío durante 8 h en prensa neumática a 8 °C.

Fermentación a Tª controlada.

Clarificado, estabilizado y filtrado.