



EL RESCATADO BLANCO

(VINO ECOLÓGICO)



AÑADA 2015
BLANCO JOVEN
VINO DE LA TIERRA DE
CASTILLA Y LEÓN
VARIEDAD: ALBARÍN BLANCO
Tª DE SERVICIO 8 ºC

CATA EN FASE VISUAL

Color amarillo pálido con tonos verdosos. Limpio y brillante.

CATA EN FASE OLFATIVA

Frutas blancas silvestres 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 ECOLÓGICOS, únicos en el mundo, de más de 15 años de edad. Conducción del viñedo en espaldera.

ELABORACIÓN

Premaceración en frío durante 8 h en prensa neumática a 8 ºc.
Fermentación a Tª controlada.
Clarificado, estabilizado y filtrado.

ANALITICA

-Grado alcohólico: 14,00 % vol.
-Acidez Total (g/l.) tartárico: 6,76
-pH: 3,36
-Acidez Volátil (g/l) acético: 0,22
- SO2 Libre (mg/l): 8
-SO2 Total (mg/l): 56
-Azúcares residuales (g/l): 0,3

VENDIMIA

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