

trasto

ALBARÍN

D.O. LEÓN

Zona + suelo

Valdevimbre, al suroeste de León.
Altitud 750m.
Suelos arcillosos con cantos rodados.

Clima

Continental.

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.

Nota de cata

Vista: color dorado intenso con ribetes acerados.

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

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

Maridaje

Aperitivos, menestras de verduras, pescados, carnes blancas o la leonesa sopa de trucha.

