



Altovela Airén

VARIEDAD: 100% Airén.

COSECHA: Principios de septiembre.

ELABORACIÓN: Vendimia nocturna mecanizada para que la uva entre en bodega entre 8-10° C. Despalillado y maceración con hollejos a 10° C durante 8 horas, para la extracción de aromas y así evitamos la oxidación del mosto. Ligero prensado para la obtención del mosto, que posteriormente se fermentará en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 16° C durante 18-20 días. Posteriormente se filtrará y estabilizará por frío antes del embotellado.

NOTA DE CATA:

Color: amarillo pálido con tonos verdosos. Muy pálido, limpio y brillante.

Aroma: aromas de intensidad media, con recuerdos a frutas verdes.

Gusto: en boca es armonioso y ligero con grato final.

MARIDAJE: Ideal como acompañante de bacalao, trucha, mariscos y pescados en general.

SERVIR A: 5-7° C

DATOS ANALÍTICOS:

- Graduación alcohólica: 11,5% Vol.
- Total Acidez: 5,5 gr/l.
- PH: 3,1
- Acidez volátil: 0,2 gr/l.
- SO₂ total: 80 mgr/l.
- Azúcar residual: 2 gr/l.