

TRASLANZAS

TRASLANZAS es el nombre de un antiguo viñedo plantado en 1945 situado en Mucientes (Valladolid)



DENOMINACIÓN DE ORIGEN:
CIGALES

VARIEDADES:
60% Verdejo + 40% Albillo

TIPO:
Vino blanco.

Este vino es el reflejo de cepas y pagos únicos e históricos que marcan la identidad y la singularidad de nuestros vinos. Ha permanecido durante 5 meses en barricas de roble americano y una maduración en botella de medio año.

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica en acero inoxidable. Levaduras de la propia uva, temperatura controlada 18-20 °C. Una vez terminada la fermentación se cría en barricas bordelesas de roble americano durante 5 meses. Pasado este tiempo se embotella y permanecerá durante 6 meses en botella para su maduración.

NOTAS DE CATA

Color amarillo dorado. Limpio y brillante.

Aromas a fruta blanca, cítricos, especias dulces, flores blancas e hinojo.

En boca fresco, untuoso, fruta blanca madura, balsámicos, ligero amargor muy persistente.

TEMPERATURA DE SERVICIO:
10-12 °C

DATOS COMERCIALES:

Botella de 75 cl
Estuche de 3 botellas
Caja de 6 botellas

