

PINACHO

*Frescura y elegancia en un blanco de marcada personalidad.
Fruta, cítricos y sutiles notas de crianza sobre lías.*



DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

CIGALES

VARIEDADES:

80% Verdejo, 20% Albillo

TIPO:

Vino Blanco sobre lías

ELABORACIÓN:

La uva estrujada y despalillada va directamente a la prensa donde se extrae mosto sin apenas presión. Este mosto se lleva a desfangar (limpieza estática para eliminar sedimentos). Una vez defangado se trasiega a un depósito de acero inox donde comenzará a fermentar a temperatura controlada de 14°C. Pasados unos 20 días, cuando todo el azúcar se ha transformado en alcohol, se trasiega. Después comenzará la crianza sobre lías en acero inox de unos 5 meses, primero durante un mes removido de lías durante 2 veces a la semana, después una vez por semana hasta su embotellado.

NOTAS DE CATA:

De color amarillo limón, intensidad de color media.

Aromas a heno, cítricos, manzana verde, notas a pan tostado y ligeras notas de miel.

Entrada en boca suave, con una acidez bien equilibrada que confiere frescura sin resultar excesiva o punzante, seco, con cuerpo medio, intensidad de sabor pronunciada destacando los aromas primarios y final medio largo.

Temperatura de servicio entre 8-10 °C

DATOS COMERCIALES:

Botella de 75 cl, en cajas de 6 y 12 botellas.



Calle de Peñaflor, 9 · 47194 MUCIENTES · Valladolid (España)
Tf. (+34) 658 86 24 16 · info@traslanzas.com · www.traslanzas.com