



## *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.
- SO<sub>2</sub> total: 80 mgr/l.
- Azúcar residual: 2 gr/l.