

cigales d.o.

LIALA ALBILLO

AÑADA
2021

VIÑEDO	EDAD	SUELOS	VENDIMIA	GRADO ALCOHÓLICO	PRODUCCIÓN
MIMBREROS, MUCIENTES	**60 AÑOS**	**CALIZO-PEDREGOSOS**	**MANUAL**	**12,5% VOL**	**LIMITADA**

VARIEDADES DE UVA
ALBILLO

ELABORACIÓN
MACERACIÓN EN FRÍO
FERMENTACIÓN EN DEPÓSITOS DE HORMIGÓN
CRIANZA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y ACACIA DE 500 L, CON TOSTADO BAJO Y POSTERIOR CRIANZA SOBRE LÍAS DURANTE 15 MESES
ELABORADO CON EL OBJETIVO DE ALCANZAR UN ALTO POTENCIAL DE GUARDA

CONSERVACIÓN
10°C - 15°C
ALEJADO DE LA LUZ SOLAR

NOTA DE CATA
AMARILLO PAJIZO
FLORES BLANCAS, ALMENDRA, TOSTADOS SUAVES Y SUTILES NOTAS DE MIEL
PREDOMINAN LAS FLORES BLANCAS, FRESCO, Y A LA VEZ AMABLE Y UNTUOSO, CON ACIDEZ EQUILIBRADA

MARIDAJE
MUY VERSÁTIL. IDEAL PARA DISFRUTAR SOLO O ACOMPAÑAR PESCADOS AL HORNO, MARISCO COCIDO O A LA PLANCHA, SUSHI, ARROCES DE MARISCO Y POLLO, SOLOMILLO O SECRETO IBÉRICO, GUISOS DE PAVO O PERDIZ Y PINCHOS DE LECHAZO

CONSUMO
Servir a 10-12°C
Consumir en 8 años tras su elaboración

LOGÍSTICA
PPresentación: Cajas de 2 botellas
Tapón natural

SIR VEGAN
CCL CERTIFIED

La máxima expresión del Albillo