

# CLUNIA

*Albillo*



## ORIGEN

Vino blanco elaborado a partir de cepas de la variedad autóctona Albillo. Procedente de la finca de Bocigas, emplazada a 1.000 metros de altura.

En estas condiciones de altura, el clima extremo moldea los aromas frescos y equilibrado paladar. La amplitud térmica entre el día y la noche durante el período de maduración, permite una maduración lenta y una perfecta conservación aromática.

Sus suelos calizos con elevada presencia de arenas y arcillas ayudan a moldear su concentración y tipicidad.

## VARIEDAD

100% Albillo

## ELABORACIÓN Y CRIANZA

Mediante vendimia manual y sin el uso de prensas, sólo se obtiene el mosto flor. Fermentación en Barricas de roble francés de 500L, en las cuales permanece por 5 meses.

## NOTA DE CATA

### COLOR

Elegante y brillante color amarillo verdoso, con reflejos dorados.

### AROMAS

Frescos matices aromáticos de albaricoque, piña, pomelo, notas de flores blancas y algunas notas herbáceas. Además, los sutiles aromas de fermentación y crianza en barrica, otorgan una frescura, elegancia y complejidad únicas.

### BOCA

Entrada fresca y elegante, con amplitud en el paladar que junto a su persistente y retrogusto frutal.