



# Arrocal Blanco de Guarda

ALBILLO MAYOR · 12 MESES EN BARRICA



## Maridaje

Acompañante ideal con platos de pastas, Quesos semicurados, salazones y ahumados de pescado, arroces y pescados a la brasa como con el rodaballo.



10°C

VARIEDAD: 100% Albillo Mayor.

EDAD DEL VIÑEDO: 20 años.

ALTURA: 934 metros sobre el nivel del mar.

SUELOS: Calizo-pedregoso.

VENDIMIA: Manual en cajas de 16 kg y posterior mesa de selección.

CRianza EN BARRICAS: 12 meses.

PRODUCCIÓN ANUAL: 1200 Botellas.

## Vista

Presenta un color amarillo pajizo, con reflejos verdosos, presenta un aspecto limpio y brillante.

## Nariz

En nariz aparecen notas de pera de agua, manzana madura, recuerdos de fruta de hueso, con un fondo mineral con ligero toque balsámico que recuerda al tomillo limonero y la hierbaluisa acompañado de un ligero toque vegetal.

## Boca

Tenso, con una gran acidez. Centro de boca graso y redondo con notas de crianza bien ensambladas sin perder el protagonismo la fruta.

