

LUIS ALEGRE BLANCO SELECCIÓN DE ROBLES EUROPEOS

Uva procedente de un único pago con una edad de 85 años, altitud de 650 metros y unos limitadísimos rendimientos que nos permiten elaborar uno de los blancos con más personalidad de nuestra Denominación de Origen ya que también, pese a ser uva blanca, estos racimos son seleccionados minuciosamente en nuestra Mesa Selección. Fermenta durante aproximadamente 6 meses a una temperatura controlada barrica por barrica de máximo 20 grados centígrados y con un sistema de frío que nos permite “trabajar” de forma independiente cada tonel. Producción limitadísima a 15-20 barricas por año.

Servicio recomendado: Por su crianza en barrica puede acompañar carnes blancas, arroces de todo tipo y pescados ligeros y grasos.

Vendimia: Manual

Edad viñedos: 85 años.

Tipo de Suelo: arcillo-calcáreo

Tipo de Barrica: Francesa, Húngara y Croata 100% nueva.

Varietades de uva: 90% Viura 10% Malvasía.

Grado alcohólico: 13%

Color: Limpio, Brillante. Pajizo con irisaciones Verdosas en el borde.

Nariz: A copa parada destacan los cítricos junto con matices dulces de fruta amarilla madura mezclada con tonos de vainilla. Al girar la copa se aprecian los matices frutales tropicales (Piña, Melocotón, Albaricoque) con un fondo de pastelería y tostados muy finos y elegantes.

Boca: Se presenta elegante, fresco y con buena untuosidad. Gran equilibrio entre fruta, acidez y alcohol. Retrogusto largo marcado por los tostados finos.

Producción: 8.000 botellas

Presentación: En cajas de cartón de 6 botellas.



LUIS ALEGRE



Crta. Navaridas, s/n. – 01300 Laguardia – Álava – T +34 945 600 089 - W www.luisalegre.com