



**BODEGAS
LUIS ALEGRE**

GRANDES VINOS DE PEQUEÑAS FINCAS



Desbastado Blanco sobre Lías

TIPO DE SUELO

Calcáreo arenoso.

VARIEDADES DE UVA

95% Viura, 5% Malvasía

COMENTARIOS ENOLOGICOS

De color amarillo pajizo con ribete verdoso que denota juventud.

En nariz presenta notas muy frescas, propias de la piña, plátano y maracuyá. En boca es fresco, muy redondo y de importante peso y volumen derivado de un meticuloso trabajo sobre lías.

Un vino muy versátil. Para tomar a solas o para maridar con; arroces, pescados, carnes blancas, cocina asiática y mexicana.

Selección de Viura y Malvasía procedente de dos de nuestras fincas emblemáticas; Portiles, plantada en 1920 y La Reñana, plantada en 1945.

Suave prensado con rendimientos del 42% para extraer solo la flor del vino.

Dividido en dos depósitos; huevo de cemento y depósito inoxidable troncocónico.

Se desarrolla la fermentación alcohólica controlada a 14º durante 3 semanas para extraer aromas frescos y primarios.

Posterior trabajo sobre sus lías durante 5 meses en el que se le aplica un meticuloso battonage de al menos 2 veces por semana con el fin de lograr volumen y estructura

Debido a este proceso, su potencial de evolución se extiende hasta los 3 años posteriores a su elaboración.

