



SOTOMANRIQUE
laOrquesta
2018

TIPO DE VINO: BLANCO FERMENTADO Y CRIADO EN FOUDRES DE MADERA Y ANFORAS DE BARRO

ZONA: ORIGEN SIN DENOMINACIÓN, VINO MESTIZO, SINFONÍA LIBRE

VENDIMIA: SEPTIEMBRE DE 2018

VARIEDAD: GARNACHA BLANCA, ALBILLO REAL, VERDEJO

VIÑEDOS: VIÑAS EN LAS ZONAS DE CEBREROS (GARNACHA Y ALBILLO REAL) Y LA MORAÑA (VERDEJO)

VINIFICACIÓN:

PARTE DEL VINO FERMENTACIÓN Y CRIANZA EN FOUDRES DE MADERA CON SUS LÍAS Y LA OTRA MITAD FERMENTACIÓN EN DEPÓSITOS INOX Y CRIANZA CON SUS LÍAS EN ÁNFORAS DE BARRO DE 750 LITROS DURANTE 12 MESES EN AMBOS CASOS.

EMBOTELLADO: DICIEMBRE 2019

PRODUCCIÓN: 6000 BOTELLAS DE 0,75 CL.

NOTA DE CATA:

COLOR AMARILLO PAJIZO BRILLANTE, LIMPIO, CON REFLEJOS VERDOSOS AROMA ELEGANTE, COMPLEJO, NOTAS DE HINOJO, MONTE BAJO, JUNTO A RECUERDOS DE FRUTOS SECOS, ALBARICOQUE, POMELO Y TOQUES DE CERA Y MIEL

BUENA ESTRUCTURA EN BOCA, DENSO, UNTUOSO Y CREMOSO COMPENSADO CON UNA MUY BUENA ACIDEZ, ELEGANTE, MUY AGRADABLE Y PERSISTENTE.

ES UN VINO QUE HAY QUE DARLE TIEMPO EN COPA, CON VOLUMEN Y PROFUNDIDAD, CON MUCHA PERSONALIDAD

APROPIADO PARA CONSUMIR ACOMPAÑANDO PLATOS COMO EMBUTIDOS, PESCADO, ARROCES, PASTA, QUESOS, CARNES BLANCAS, A UNOS 10º DE TEMPERATURA