

AUSLESE 2022

WEIN AUS DER STADT LAGUARDIA



**SORTE:**

100% Viura.



**HERSTELLUNG UND REIFUNG:**



Sanft gepresst und 7 Monate lang bei kontrollierter Temperatur in Boco y vergoren. Nach der Gärung blieb der Wein mit seinem Trub 5 Monate lang im selben Fass auf einer Drehschwelle, wobei er wöchentlich gewendet wurde, um eine größere Komplexität zu erreichen. Die Reifung wurde durch die Verfeinerung in der Flasche abgeschlossen, bis er seine Fülle erreicht hatte.  
Abgefüllt Anfang Juni 2023.



**ANBLICK:**

Gelb grünlich, mittlere Sicht.  
Sauberer und brillanter Anblick.



**DUFTNOTE:**

Intensiv im Aroma aber zugleich frisch.  
Präsenz von aromatischen Kräutern,  
Zitrus und zarte Aromen vom Fass.



**GESCHMACK:**

Köstlich mit Volumen und guter Säure.  
Sehr ausgewogen zwischen Frucht und Fass, es predominieren die würzigen und cremigen Noten. Langanhaltend im Mund.



**ALKOHOLGRAD:** 12,5°.



**EMPFEHLUNG:**

Zwischen 10 und 12 ° konsumieren.



*"Einen wahren Freund zu pflegen erfordert Hingabe und Zeit"*

