



CRECIENTE ALBARIÑO

Variedades	100% Albariño
Grado alcohólico	13%
Temperatura de servicio	6-8 °C
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Para el día a día, Con amigos

ELABORACIÓN

Para conseguir una uva equilibrada, la vendimia tiene lugar durante la segunda quincena del mes de Septiembre y de forma manual, preservando el buen estado del fruto. Previo despalillado se realiza un suave prensado de la uva, donde el mosto flor decanta de forma natural. Durante la fermentación la temperatura es controlada con el objetivo de respetar al máximo el potencial aromático de la variedad.

NOTA DE CATA

Muestra en copa un tono amarillo ceroso con tímidos destellos verdosos. Apariencia limpia y brillante. De expresión muy varietal, fresca y jugosa, con una sugerente fruta de pulpa blanca junto a matices cítricos, apuntes herbáceos y unas leves notas florales. Una expresión aromática con un punto goloso. Dos impresiones inmediatas, suavidad y frescor, con un paso levemente untuoso, con una acidez compensada, aportando mucho frescor, retorno de la nariz potenciando todas las sensaciones aromáticas, final con un toque amargo, y de muy buena persistencia.

VIÑEDOS SINGULARES

Después de años viajando por un sinfín de territorios vinícolas y con una larga trayectoria en el mundo del vino y su distribución, los hermanos Luis y Carlos Barrero engendran este proyecto que nace partiendo de Barcelona y del gusto por el vino de su gente.

POBLACIÓN

Barcelona

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Convencional

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. Rueda

VITICULTURA

Convencional

AÑO DE CREACIÓN

1993