



REMOLÓN

Varietats	50% Ull de llebre - 16% Garnatxa - 16% Albillo - 16% Verdejo
------------------	--

Maridatge	Arrossos, peixos, amanides
------------------	----------------------------

Criança	3 mesos sobre mares
----------------	---------------------

Anyada	2023
---------------	------

Grau alcohòlic	13%
-----------------------	-----

Temperatura de servei	7-10 °C
------------------------------	---------

Viticultura	Convencional
--------------------	--------------

Format	75 cl.
---------------	--------

Filosofia d'elaboració	Convencional
-------------------------------	--------------

Moment de consum	Gourmet
-------------------------	---------

ELABORACIÓ

Raïm procedent de vinyes centenàries, verema manual directament a premsa només fermenta el most d'escorregut, fermentació alcohòlica amb llevats propis, temperatura controlada a 14°C.

NOTA DE CATA

A la vista color taronja aranja amb irisacions roses brillant i net. • Al nas és fresc amb aroma intensa a fruits silvestres cítrics i perfum a flors blanques.

RECONeixEMENTS

Color

MARIDATGE

Arrossos, peixos, amanides

TRASLANZAS

TRASLANZAS és el nom d'una antiga vinya plantada el 1945 situada a Mucientes (Valladolid). És el projecte dels enòlegs Ana Martín i Pepe Hidalgo juntament amb María Pinacho i Carlos González, aportant aquests últims el raïm de les seves velles vinyes per a l'elaboració d'aquest vi excepcional.

POBLACIÓ

Mucientes, Valladolid

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Convencional

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Cigales

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

CASTILLA Y LEON

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

1998

VITICULTURA

Convencional