



VINO SIERRA DE ALMAGRERA BLANCO 2024

Nombre:	Sierra de Almagrera Blanco
Añada:	2024
Bodega:	Bodega Sierra Almagrera
Tipo de vino:	Blanco semidulce
Variedad de uva:	100% Macabeo

Viñedo: cepas a 1000 metros de altitud, situado en el laujar en la alpujarra almeriense.

Elaboración: se vendimia en cajas de 15 kg. La uva es seleccionada meticulosamente en la bodega. La maceración pelicular se produce en la prensa y la fermentación se realiza en depósitos a temperatura controlada no mas de 15°C. Se detiene la fermentación dejando al vino con 10 gr/l de azúcares. Crianza posterior sobre sus lias durante dos meses.

Nota de cata: **Fase visual:** blanco pálido brillante. **Fase olfativa:** conforma un marco aromático de gran intensidad, predominan notas de fruta tropical, hinojo, y un agradable fondo a flores. **Fase gustativa:** describe un recorrido gustativo graso, envolvente y larguísima persistencia. Regresan las flores y frutas en retronasal.

BURJULÚ
CUEVAS DEL ALMANZORA
ALMERÍA

For any information:
+34 91 0127007
info@bodegasierraalmagrera.com