



## VINO SIERRA DE ALMAGRERA BLANCO 2022

<b>Nombre:</b>	Sierra de Almagrera Blanco
<b>Añada:</b>	2022
<b>Bodega:</b>	Bodega Sierra Almagrera
<b>Tipo de vino:</b>	Blanco semidulce
<b>Variedad de uva:</b>	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](mailto:info@bodegasierraalmagrera.com)