

## FICHA TÉCNICA DE VINO ALBILLO REAL BLANCO

Los Quintos Albillo Real

### Ficha técnica de vino

#### Características:

**Elaborador** Bodega Los Bruños

Arcenillas (Zamora)

[bodegalosbrunos@gmail.com](mailto:bodegalosbrunos@gmail.com)

Telf. De contacto +34 652 17 49 39

**Tipo de producto** Vino blanco de la variedad Albillo Real.



**Tipo de uva** 100% Albillo Real, procedente de cultivo natural. Conducción del viñedo en vaso.

**Elaboración** Premaceración y posterior fermentación con hollejos, parte del raspón, levaduras autóctonas, fermentación a baja temperatura duración 30 días, recipientes o depósitos de acero inoxidable de pequeña capacidad.

Sin sulfitos sintéticos agregados, sulfitos presentes de origen natural.

**Localización** LOS BRUÑOS, es un paraje natural, ubicado en la localidad del Pego, situado en las tierras altas del río Duero, sobre un suelo franco arenoso a 800 metros de altitud y con escasas precipitaciones.

**Graduación** 13 % vol.

#### Notas de cata:

**Análisis visual** Intensidad media, amarillo paja con toques anaranjados.

**Análisis olfativo** Muestra agradables aromas almibarados, frutas madura y hueso de melocotón, aromas florales (azahar), miel, higos.

**Análisis gustativo** En boca ligero con matices suaves a pera o manzana muy madura, con baja acidez y toques dulces a miel. Más persistente en nariz que en boca, retrogusto corto y agradable que incita a su consumo.

**Tª. de servicio** Entre 6 a 10°C.

**Maridaje** Es ideal para aperitivos, ensaladas, pescados y mariscos.