



VELADOR

COOPERATIVA ●●●●
CRISTO DE SANTA ANA

Velador Blanco

Composición: 100% Airén Ecológico

Graduación: 11'5%

Vendimia: Durante el mes de septiembre y octubre.

Elaboración: Se realiza una pequeña maceración prefermentativa de unas 8 horas para conseguir una mejor extracción de los compuestos aromáticos de los hollejos, para obtener únicamente el mosto yema por sangrado directo, sin ningún tipo de prensado. Este mosto yema pasa a ser limpiado por sistema de flotación de mostos. Seguido pasa a fermentar a temperaturas muy bajas, 13-14°C, para extraer una mayor expresividad aromática. A estas temperaturas tan bajas la fermentación suele durar unos 15-17 días.

Notas de cata:

Fase Visual: Brillante, amarillo pálido

Fase Olfativa: Gran intensidad aromática con mucha complejidad encontramos los aromas frutales y exóticos.

Fase Gustativa: Vino muy fresco y con buen volumen en boca. Sensación afrutada, suave y sedosa que nos aporta en conjunto, También resulta muy refrescante por el pe de carbónico natural de la fermentación de nuestra airén.

Formatos: 0.75 Cl.

