

LAS SALINAS ZURI

Elegancia, firmeza y sutileza



Elegancia, firmeza y sutileza en nuestro primer blanco fermentado en barrica.

Fermentado en barrica nueva de roble francés durante 45 días. De uvas procedentes de la finca que le da nombre. Nos ofrece la sutileza del roble envolviendo la fruta de la viura con una pizca de acidez aportada por la malvasía.

VARIETADES: *Viura (80%) y Malvasía (20%).*

VENDIMIA: *Manual durante la primera semana de octubre.*

FINCA: *Carravalseca – Las Salinas.*

EDAD DEL VIÑEDO: *90 años.*

SUELO: *Arcilloso – calcáreo.*

VINIFICACIÓN: *Despallado, macerado en frío y extracción suave del mosto flor. Fermentado durante 45 días en barricas de roble francés.*

TEMPERATURA DE SERVICIO: *8° C.*

