

JULIO CRESPO

ALBARÍN FERMENTADO EN BARRICA



TIPO DE VINO: Blanco fermentado y criado en barrica.



CRIANZA: Crianza 6 meses en barricas de roble francés.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. Tierra de León



TIPO DE UVA: Albarín 100%



GRADO DE ALCOHOL: 13,5% VOL.



NOTAS DE CATA



COLOR: Color amarillo-dorado brillante con reflejos verdosos.



AROMA: Fruta fresca, notas de hinojo y brotes de menta. Frutas de hueso como el albaricoque y melocotón conjugados con la flor de almendro y ligeros ahumados propios de su crianza.



SABOR: Complejo, fresco y afrutado. Notable cuerpo grasoso. Paso en boca sabroso y persistente.



TIEMPO DE GUARDA: Listo para servir y hasta 4 años.



MARIDAJE: Pescados blancos, Mariscos, quesos frescos, ensaladas, mousses. Quesos curados, Verduras, Ahumados, carnes blancas, arroces.



TEMPERATURA DE SERVICIO: 7°C - 9°C

