



Les Vins : Dominio del Soto Albillo

- **LE CÉPAGE**

100 % Albillo mayor.

- **LE SOL**

Sol argilo-calcaire.

- **LA VINIFICATION**

Pressurage direct en grappe entière, débouillage statique au froid, fermentation en levures indigènes en cuve inox (70 %) et demi-muids (30 %). Pas de fermentation malo-lactique.

- **L'ÉLEVAGE**

Le vin est élevé sur lies pendant 12 mois.

- **LA DÉGUSTATION**

ROBE : jaune dorée.

NEZ : nez complexe sur des arômes fruités fumé et beurré.

BOUCHE : la bouche se développe sur une belle structure, beaucoup de rondeur beaucoup de longueur au vin.

- **TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION**: 10-12°C.

- **LA GARDE**: De 2 à 4 ans