



AGUIRREBEÑA

— COMPAÑÍA DE VINOS Y ACEITES —

12 Balas de Cañón

— BARRICA —

LOCALIZACIÓN DEL VIÑEDO

Yunquera (Sierra de las Nieves, Málaga).

VARIEDADES DE UVA

100% Palomino californiano.

EDAD DEL VIÑEDO

Más de 25 años

PROCESO DE ELABORACIÓN

Tras una meticulosa vendimia manual, las uvas se someten a un suave prensado y a una fermentación alcohólica a temperatura de entre 15-18°C en depósitos de acero inoxidable. Posteriormente, el vino se trasiega a barricas de roble americano de Missouri de 2º uso, donde realiza una crianza de 3 meses en contacto con sus lías finas. Durante este periodo se llevan a cabo bâtonnages periódicos, aportando volumen, untuosidad y sutiles notas especiadas, respetando la identidad varietal.

GRADO DE ALCOHOL

12,7% Vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO

9-11° C

NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo pajizo con reflejos citrinos, limpio y brillante. En nariz mantiene su frescura original, enriquecida por notas de fruta blanca madura y cítricos, que se entrelazan armónicamente con recuerdos de pastelería fina, mamequilla y un sutil fondo de vainilla y almendra tostada. En boca se presenta seco, notablemente más untuoso y glicérico; un vino de acidez equilibrada y gran volumen que envuelve el paladar, ofreciendo un final largo, elegante y de persistencia sedosa.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE

Pescados blancos ligeramente salteados, mariscos a la parrilla, carnes blancas, quesos semicurados y arroces melosos.

