



AGUIRREBEÑA
— COMPAÑÍA DE VINOS Y ACEITES —

12 Balas de Cañón

— J O V E N —

LOCALIZACIÓN DEL VIÑEDO

Yunquera (Sierra de las Nieves, Málaga).

VARIEDADES DE UVA

100% Palomino fino

EDAD DEL VIÑEDO

Más de 25 años

PROCESO DE ELABORACIÓN

Este vino blanco joven, se elabora bajo un estricto control en frío para preservar toda la tipicidad que nos da la Sierra de las Nieves. Aplicamos al inicio, una breve maceración pelicular con un suave prensado posterior que combina el mosto lágrima con las primeras presiones ligeras para ganar estructura. Tras un desfogado estático, el mosto limpio fermenta lentamente a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable (15-18 °C), maximizando los aromas varietales frescos y frutales antes de su estabilización y pronto embotellado.

GRADO DE ALCOHOL

12,6% Vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8-10° C

NOTAS DE CATA

Vino pálido, limpio y brillante. En nariz destaca su frescura, con marcados aromas a pera de agua, manzana verde y sutiles pinceladas de lima de kaffir sobre un fondo mineral con puntas de almendra. En boca, seco y ligero, te torna un vino de acidez equilibrada y buena conjunción en boca.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE

Ideal con pescaito frito, pescados blancos, ceviches, ensaladas frescas y arroces marineros.

