

BODEGA: BODEGAS VIÑA SOBREIRA

MARCA : **ABREGAL**

***VARIETADES:** VINO BLANCO

***GRADUACIÓN:** 12°

***ELABORACIÓN:** MIMADA ELABORACIÓN PARA OBTENER LA MAXIMA TIPICIDAD DE LA VARIEDAD, TODO ESTO CONJUGADO CON 5 MESES DE REPOSO SOBRE SUS LIAS FINAS Y UN 10 % DE FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA, OBTENIENDO COMO RESULTADO UN VINO CON MAS COMPLEJIDAD ARÓMATICA Y UNA BOCA MAS FRESCA, AMPLIA Y REDONDA .

***NOTAS DE CATA:** AMARILLO LIMÓN CON TONALIDADES VERDOSAS, LÍMPIDO Y BRILLANTE.

INTENSA NARIZ A FRUTA Y FLORES BLANCAS, FINOS MATICES TERPÉNICOS DE ENORME TIPICIDAD, ASÍ COMO LIGEROS TOQUES DE MANZANA VERDE Y CÍTRICOS. EN BOCA RECUERDA A FLORES BLANCAS, CON BUENA EXPRESIÓN VARIETAL, REDONDO, CARNOSO, CON ESTRUCTURA LIGERAMENTE ÁCIDA, APORTÁNDOLE FRESCURA Y LONGEVIDAD.

***PRODUCCIÓN TOTAL DE LA BODEGA EN LITROS:** 400.000 L.

***PRODUCCIÓN DE LA MARCA 1 EN LITROS:** 150.000 L.