

Variedades

100% Albillo Real de 2 parcelas distintas

OrigenEspaña, Madrid, Sierra de Gredos, San Esteban del Valle y
Cebreros**Suelo**

granítico, 2.000 kg/ha

Vinificaciónvendimia manual las primeras semanas de agosto, racimos
despalillados, maceración de 45 días a baja temperatura,
fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en ánforas
de barro**Crianza**10 meses, una parte en ánforas de barro bajo velo de flor, otra
parte en barricas de roble**Características**

Blanco, Ecológica, Tranquilo

Propiedades

Alcohol: 12,8 %, Ph: 3,3, SO2: 75, Azúcar residual: 1,8 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



INDIANO REBELDES ALBILLO

INDIANO, Sierra de Gredos, Cebreros

2024 53002 75 CL

Visualmente, presenta un color amarillo claro, limpio y brillante, con reflejos verdosos que resaltan su frescura. En nariz, muestra una intensidad moderada, con delicados aromas de frutas blancas y flores frescas, enriquecidos por sutiles notas minerales y tostadas procedentes del envejecimiento en ánforas de arcilla y barricas de roble. En boca, es fresco y equilibrado, con una acidez viva que aporta frescura y una textura sedosa. El vino ofrece un paso por boca suave con una agradable persistencia.