



TIERRAS DE CEBREROS

PANIS ANGELORUM 100% ALBILLO REAL



Garnacha

D. O. P. : Cebberos.

Tipo de vino: blanco.

Variedad: 100% Albillo Real.

Procedencia: Término municipal de Cebberos (Ávila).

Producción: 5.500 botellas producidas.

Grado alcohólico: 12,5%.

Plantación: vaso y espaldera.

Extensión del viñedo: 28 hectáreas.

Tipo de suelo: arcilloso y pizarroso.

Crianza: 6 meses.

Vinificación: vino de crianza en barrica de roble americano.

NOTAS DE CATA

Fase visual: color dorado.

Fase olfativa: aromas ligeramente dulces, de miel, peras y jazmín, de piel de naranja dándole un conjunto de gran complejidad aromática.

Fase gustativa: vino denso y untuoso, con un final salino y mineral, con un sabor de boca ligero y equilibrado, con un paso de boca sedoso.

Gastronomía: aves, mariscos, pescados y quesos curados.

Formato: botellas borgoñesas (750 ml).

Recomendación de Servicio: 11°C.