

Ficha Técnica

Arlini Blanco Vermú



TIPO DE UVA

Macabeo

GRADO ALCOHÓLICO

15 % Vol

CAPACIDAD

750 ml

VINIFICACIÓN

Elaborado a partir de uvas de la variedad macabeo que junto con el clima mediterráneo continental propio de Jumilla da vinos de una alta graduación. La uva se recolecta cuando podemos obtener un vino con grado alcohólico de mas de 16 grado.

El proceso de fermentación se realiza de la forma tradicional y se interrumpe al alcanzar los 15 grados para así preservar los azúcares naturales de la uva. Tras la fermentación alcohólica, el vino obtenido se filtra y se deja macerar junto con plantas aromáticas, raíces y flores.

NOTAS DE CATA

De color dorado, denso pero sin turbideces. En nariz es muy intenso con notas de hierbas aromáticas y especias, también encontramos notas balsámicas que nos proporcionan un agradable toque amargo. En boca buena intensidad alcohólica pero con un perfecto equilibrio con la acidez del producto. Retrogusto muy largo y original, con intensas notas amargas, que nos hablan de la alta calidad del producto

CONSERVACION Y CONSUMO

La temperatura de conservación y consumo debe estar alrededor de los 15°C. Evitar variaciones de temperatura para preservar las cualidades organolépticas del producto.

CONTIENE SULFITOS

Tel. (+34) 968 82 10 96
Bodegas.arloren@arloren.com
www.arloren.com

BODEGAS ARLOREN
FUNDADA EN 1975

“El vino siembra poesía en los corazones.”
Dante Alighieri.