



La Escribana - Vino de Pasto 2023 - 75cl



Precio:

18,04 €

Resumen:

Antiguas cepas con poda a Vara y Pulgar, sobre suelos de albarizas del tipo Tosca de Barajuelas. Viñedo con orientación suroeste en el mítico Cerro del Obispo.Fermentado en bota a baja temperatura.

Características:

Añada: 2023 Países: España

Zona de producción: V.T. Cádiz

Formato: 75 cl / 0,75 L Uva: Palomino Fino Temp. mínima (°C): 9 Temp. máxima (°C): 10

Crianza: crianza biológica de 12 meses con sus

lías en bota jerezana. Graduación: 13.5 Guía Peñín: 94

Descripción completa:

Potente en nariz, gran carga cítrica, cáscara de limón, fondo especiado (cúrcuma, cayena), con presencia de crianza biológica que dan notas a talco. En boca, paso con volumen, en el que la salinidad se deja notar, acompañando a una acidez y sapidez bastante marcados, postgusto ligeramente amargo gracias al acetaldehido para terminar con gran equilibrio en el centro de boca.