



ILUNUM BLANCO 2024

IGP VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

VARIEDADES

Macabeo (70%), Sauvignon blanc (30%)

PROCESO DE ELABORACIÓN

Cupage formado por una cuidada selección de los mejores vinos Macabeo y Sauvignon de Fuente-Álamo.

Proceso de elaboración tradicional: Prensado suave, desfangado estático y una fermentación controlada a 14°C de temperatura con levaduras seleccionadas.

NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo con tonalidades verdosas. Limpio y brillante.

Aroma intenso, complejo y elegante, destacando los aromas de frutas de hueso como el melocotón, y también a fruta blanca como manzana y pera.

Entrada suave y fresca, con paso goloso, destacando por su complejidad aromática y su frescura, dejando un largo y elegante postgusto.

Se recomienda servir entre 6 y 8 °C.

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 12.01 %vol.

Acidez total: 4.05 g/l

pH: 3.26



620041727 - 637817620



bodegailunum@gmail.com