



BODEGAS
MARQUÉS DE VILLALÚA
HUELVA · ESPAÑA

COLECCIÓN DESCUBRIMIENTO

Monovarietal de zalema fermentado parcialmente en barrica y con crianza de 5 meses en barricas de distintos tipos de roble con diferentes tostados consiguiendo así una mayor complejidad aromática.

Vendimia manual nocturna en tres momentos diferentes, vendimia temprana, en el momento óptimo de maduración y vendimia más tardía.

Maceraciones prefermentativas en frío para extraer mayor cantidad y calidad de aromas.

D.O. : Condado de Huelva

Variedades: Zalema.

Grado alcohólico: 12,5 %

Acidez: 5 g/l

Producción: 4.000 botellas

NOTAS DE CATA

A la vista, limpio y brillante de color amarillo dorado. En nariz encontramos aromas varietales, frescos, sobre notas de crianza. En boca es fresco, amable y equilibrado con un paso por boca donde la madera se encuentra más presente.

