



**FICHA TÉCNICA:**

**VARIEDAD:** AIRÉN 100%..

**Denominación de Origen** “La Mancha”

**Maceración** prefermentativa en frío y fermentado a temperatura controlada.

**FICHA DE CATA:**

**Fase Visual:** Amarillo pajizo brillante, con reflejos verdosos.

**Fase Olfativa:** De una intensidad media, predominando los aromas a frutas tropicales como la piña y unos ligeros toques de manzana.

**Fase Gustativa:** Es un vino ligero, fresco con un toque de acidez y de retrogusto intenso.

**Temperatura de servicio:** 7°C-8°C. Se aconseja abrir media hora antes de su consumo, para una perfecta oxigenación del vino.

**Maridaje:** Pescados, mariscos y carnes blancas.