



ALMODÓVAR BLANCO 2025

Viñas de cultivo ecológico de 40-60 años, a 750 metros de altitud en terreno calcáreo-arcilloso.

Clima continental.

Variedad de uva: 100% Airén.

Vendimia: Manual en septiembre.

Elaboración: Sólo con mosto yema

Fermentación: En frío en depósitos de acero inoxidable durante aproximadamente 4 semanas.

Permanece con sus lías finas hasta el embotellado.

Edición Limitada de tres vinos, creada en nuestra bodega en colaboración con los hermanos Almodóvar. ¡Manchegos como nosotros!

Los vinos se han elaborado con uvas de viñas seleccionadas personalmente por Pedro y Agustín. Las etiquetas son diseñadas por Pedro.

CATA

Color: Amarillo pajizo con irisaciones verdosas y brillantes.

Aroma: Sin mover la copa salen matices a hierba recién cortada.

Al moverla, se aprecian aromas de frutas cítricas y tropicales (piña, melón) mezclados con un toque de hinojo.

Paladar: Al inicio es fresco, ligero.

El paso de boca se presenta redondo y bien acompañado con una sensación glicérica y una acidez bien equilibrada.

Temperatura de servicio: 10-12°C.

Maridaje: Acompañando aperitivos y tapas. Espárragos, ensaladas, mariscos y pescados blancos. Arroces marineros y de verduras. Platos orientales a base de pollo.

Imagen etiqueta frontal © **Pedro Almodóvar**