



LOS CONEJOS MALDITOS PET NAT

Variedad de uva: 100% Airén.

Viñas viejas de cultivo ecológico localizadas a 750 metros de altitud en la mesa alta de Ocaña (Toledo).

Vendimia: Manual y en cajas, a comienzos de septiembre.

Fermentación: espontánea en conos de cemento. Hacia el final de la fermentación se embotella, formando así unas pequeñas burbujas. Sin filtrar.

CATA

Color: Amarillo pajizo, velado

Aroma: fruta de hueso amarilla como melocotón o albaricoque, mezclada con aromas cremosos de panadería fina

Sabor: textura untuosa, con sabores a galleta, con matices a pera y fruta amarilla.

Temperatura de servicio: 10-12°C.

Maridaje: con aperitivos, con canapés, pescados, mariscos, quesos y embutidos.