

**COLECCIÓN VALLEMAYOR
BLANCO BARRICA 16**



Este vino es una rara avis. Con unas cepas viuras de más de cuarenta años situadas en el secano *Valdemudo* se realiza una recogida selectiva en el momento óptimo de maduración. Eso permite forzar los parámetros estructurales del vino hasta la máxima expresión. Las pocas y muy delgadas uvas que se recogen se despallan y se someten a un proceso de doble fermentación en cinco barricas nuevas de Alliers francés, donde el vino pasa además por un periodo de dos o tres meses de estabilización. Obtenemos una serie limitada de botellas de un vino blanco seco con una extraordinaria riqueza de matices. Los aromas de fruta madura se mezclan con los de vainilla y regaliz, así como con los tostados de la madera produciendo una sensación embriagadora en nariz. Poderoso en boca pero limpio y con buena entrada.

UVA: 100 % Viura.

GRADO: 13,15 % Vol.

MARIDAJE: Acompaña carnes de ave, pescados azules y delicadezas gastronómicas de pescado (hígado de bacalao, cangrejo ruso, caviar...).

Temperatura de servicio recomendada 9-10° C.