

SEÑORIO  
DE  
LIBRARES

SL

BLANCO

VARIETADES

75% Viura, 25% Tempranillo  
Blanco.

VIÑEDO

Viñedos situados en  
las zonas más frías y  
altas, con orientación  
fresca y resguardada.

Aproximadamente a 600  
metros de altitud

CATA

Nariz notas afrutadas de  
frutas tropicales y frutas  
de hueso.

Se muestra amplio y  
equilibrado, con un  
toque final ácido que le  
da viveza. Su postgusto  
vuelve a recordarnos  
nítidamente las notas  
afrutadas y sensaciones  
frescas.

MARIDAJE

Aperitivos, tapitas o  
bien acompañar a una  
comida de pescados,  
mariscos, arroces o  
pastas.

ELABORACIÓN

Tras una vendimia  
temprana para  
asegurar la acidez y  
frescura de nuestros  
vinos. Realizamos una  
maceración pélucular  
a baja temperatura,  
aprox 24h en contacto  
con los hollejos.  
Posteriormente,  
sangramos el  
mosto y comienza  
la fermentación  
alcohólica bajo  
temperatura  
controlada de  
15-17° durante  
aproximadamente 15  
días.

