

BODEGAS
est. 1994.

LAS ORCAS

FAMILY WINERY
B O D E G A S L A S O R C A S



SOLAR DE RANDEZ BLANCO

VARIEDAD
100 % Viura.

VIÑEDO
Finca San Ángel.
SISTEMA DE CRIANZA
Depósito - Botella.

ELABORACIÓN
Las uvas entran a la despalilladora y estrujadora, tras esto, van directamente a la prensa donde se separa el mosto del hollejo. Con el fin de obtener un mosto limpio, lo desfangamos en frío, y más tarde, previa adición de una levadura seleccionada específica, situamos el mosto frío en un depósito especial, donde en condiciones controladas procedemos a la fermentación. Cuando finaliza la fermentación, pasa un tiempo en el depósito, después se clarifica, se filtra y directamente se embotella.

NOTAS DE CATA
Vista: De color amarillo pajizo.
Nariz: Muy fresca y afrutada, con clara presencia de aromas a fruta blanca, membrillo, además de ciertos aromas cítricos. La intensidad en nariz es bastante alta.
Boca: Su paso en boca es muy agradable; se mantiene dejando un recuerdo grato y vivo que nos traslada al afrutado de su aroma primario. Buena acidez y volumen que le facilitan una larga persistencia.

DATOS ANALÍTICOS
Alcohol: 13,0 %

Ctra. A3210, Laguardia-Elciego, Km 2,5 01300 LAGUARDIA- ÁLAVA

T. +34 677 501 790 / +34 677 501 791 / +34 677 501 792

lasorcas@lasorcas.com

www.lasorcas.com