



Cissus Latina de Barrio



FICHA TÉCNICA

🏠 BODEGAS TRES PILARES

📍 D.O. RUEDA

🍷 BLANCO

🍇 100% VERDEJO

🌐 FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA A BAJA TEMPERATURA (15°C) DURANTE 19 DÍAS. CRIANZA EN VASIJAS DE BARRO DE TERRACOTA DE 160L IMPORTADAS DE ITALIA. EL VINO REALIZA UN PROCESO DE CRIANZA DE 20 MESES EN LAS VASIJAS ENTERRADAS BAJO TIERRA.

NOTA DE CATA

-VISUAL: Amarillo turbio de tonalidades doradas

-AROMA: Muy mineral, aromas de los suelos en que se entierran las tinajas (piedra, cal). Membrillo, níspero, albaricoques, y recuerdos de levadura

-SABOR: Vino perfilado con aromas de frutas blancas y maduras sobre un fondo mineral. Muy terroso con toques de arena seca, polvo de piedra. Un sorprendente blanco con viva acidez, paso largo y un delicioso final salado desconocido en la variedad