

## Viña Barredero

### Elaboración

---

En Viña Barredero buscamos la expresión más auténtica y pura de nuestras cinco fincas de viñedo viejo situadas alrededor del Parque Nacional de Doñana, que nos permite jugar con las expresiones distintas de la zalema.

La fermentación del mosto flor se realizó a baja temperatura durante 14 días, posterior a una maceración pelicular donde el mosto está en contacto con las pieles para una mayor obtención de aromas, completando su vinificación con una crianza sobre lías finas durante 90 días, para aumentar su contenido glicérico que nos dejará un vino untuoso y elegante en aromas.

Blanco

### Análisis sensorial

---

Vista brillante amarillo pajizo, oro nuevo y reflejos verdes-grisáceos.

Nariz finura y elegancia, comprende una gama aromática que nos sitúa de entrada en fruta fresca como manzana ácida y piña, recuerdos florales de azahar, terminando con final de cítricos que refresca y personaliza la variedad. Matices leves de notas herbáceas, balsámico.

Boca tacto suave, glicérico, amplio y untuoso, acidez fresca, salino, rica vía retronasal y largo final. Sorprendente equilibrio acidez/ alcohol que evolucionará con su estancia en botella ayudándole a dar untuosidad y cuerpo. Post-gusto intenso y dónde los recuerdos cítricos son triunfadores.

100% zalema

### Maridaje y servicio

---

Las posibilidades de este vino, nos dejan soñar infinidad de combinaciones con los manjares más deseados, perfecto compañero para toda una comida. Todo tipo de entrantes, mariscos, pescados y arroces. La temperatura de servicio ideal es de entre 10 a 12°C. Ahora lo podemos encontrar perfecto con su más pura juventud dónde resalta su alegría en boca, con evolución en botella durante meses podemos conseguir un mayor equilibrio estructurado con aspecto graso en boca.

D. O. Condado de Huelva

### Análisis técnico

---

Acidez total 6 g/l

Grado alcohólico 12% vol.

Azúcares reductores 2.5 g/l

