



NAVAHERREROS BLANCO



VARIETADES: 70% albillo real, 30% macabeo.

CONCEPTO: *Vino de pueblo*, ensamblado de los vinos de toda la finca, elaborados y criados por parcelas. Es nuestra interpretación del vino blanco de San Martín de Valdeiglesias.

VIÑEDO: Suelos de granito de distintas compacidades. Albillo de varias viñas, con diferentes altitudes y orientaciones. Viñedos comprendidos entre los 70 y los 85 años. Macabeo procedente de una viña de 35 años, a 830 metros de altitud.

ELABORACIÓN: Maceración pre-fermentativa del albillo durante 24 horas y de 48 el macabeo. Fermentación en madera con levaduras autóctonas.

CRIANZA: Macabeo fermentado en fudre oval de 2.500 litros durante 10 meses con todas sus lías. El Albillo fermenta y se cría en barricas de roble francés de 500 a 1.500 litros durante 9 meses, sin movimiento de lías.

PRODUCCIÓN: 15.000 botellas.