



LA VIÑA.

Viña de la variedad Airén plantada en pie franco en el año 1935 en la finca familiar de Villalobillos en Corral de Almaguer (Toledo). Cultivada en secano, fue vendimiada de forma manual a finales del mes de septiembre de 2018.

ELABORACIÓN.

Uvas despalilladas y prensadas suavemente para obtener solo el mosto yema, posterior desfangado estático y fermentación a 14 grados de temperatura en depósito de acero inoxidable de 4700 litros durante aproximadamente 4 semanas. Ha permanecido en depósito de acero inoxidable hasta su embotellado en marzo de 2019.

CATA.

Creemos en la austeridad de la airén y en la verdadera esencia de un terreno que la sabe tratar como nunca nadie la había tratado. Este vino con sus aromas de manzana e hinojo sazonados con un toque silvestre es el fiel reflejo de lo que este viñedo de pie franco es capaz de dar. Su carácter refinado y expresivo hace que su paso por boca sea placentero y perfecto para disfrutarlo con una amplia oferta gastronómica, fresco, amable, auténtico.

 BODEGAS
GARCIA DE LARA

Calle del Cristo 35
45360 Villarrubia de Santiago, Toledo
España
info@bodegasgarcia delara.com