



## Ficha técnica Hesperus



### Añada 2018

**Variedad:** Bobal

**Crianza:** lías 6 meses, botella 6 meses

**Elaboración:** Prensado directo de la uva variedad bobal sin maceración, desfangado natural por frío. Fermentación alcohólica controlada con diferentes duelas de roble francés. Trasiego y crianza sobre lías de al menos 6 meses con battónage semanal. Clarificación y estabilización naturales.

**Cata:** Color piel de albaricoque, con un brillo alto. Aromas a levadura y cítricos predominantes, fondo de flores blancas y fruta de hueso. En boca resulta sedoso, con cuerpo y con una acidez muy viva, dejo amargo que alarga el paso por boca.

# MICROBODEGA 4 VERTICILLOS

C/ Campanilla, 8 · 02006 Manchuela, Albacete