



LA CANDELER 2024

Blanco Fermentado en Barrica

Color: Amarillo pálido con suaves notas verdosas. Realizamos una breve maceración del mosto con las pieles la cual nos proporciona su bello color.

Nariz: Delicado y expresivo aroma de flores y frutas se combinan y entremezclan al balancear la copa, dando paso a sutiles tonos de madera. El tostado ultraligero de las barricas donde fermenta provoca la ausencia de aromas pesados, ganando protagonismo de esta forma **las uvas**.

Boca: La Candelera 2024 es especialmente fluida, tan jugosa como fina y elegante. Ganará en volumen y cremosidad con su crianza en la botella.

Sigue caracterizándose por la gustosa y "dulce" vinosidad que nos proporciona la garnacha blanca. Tiene una marcada acidez final de boca que lo hace vivaz y atractivo.

Mezcla de variedades; **33% de garnacha blanca, 33% de viura y 33% de malvasía.**

Fermenta en barrica de roble francés nuevo con un tostado ultraligero, posteriormente lo criamos durante 4 meses en las mismas barricas sin realizar la malo láctica.

Embotellado la primera semana de marzo del 2025

LA CANDELER 2024 Ideal para acompañar pescados blancos grasos y azules, cocina oriental, quesos semicurados o frescos, pastas, buenos arroces y hasta carnes blancas.

NUESTRO VINO MAS EXITOSO

Recomendamos servirlo a una temperatura de 7° C para disfrutarlo sin cubitera entorno a los 9°