



DUALIS 2018

Vino procedente de parcela única “Casablanca” a una altura de 600 metros en el pueblo de Tricio. Para conseguir más concentración en las uvas, limitamos la producción con un aclareo en verde. El suelo es una mezcla de arcilla y limo.



Variedades	50% Garnacha Blanca y 50% Tempranillo Blanco.
Altitud	600 metros
Vendimia	Manual en cajas de 15 kilos
Elaboración	Fermentado y criado durante 11 meses en barrica de Acacia de 500 litros con sus lías.
Grado alcohol	13,5%
DOCa	
Sub zona	

EDICION LIMITADA

CATA

VISUAL: Color limpio y brillante limón suave.

NARIZ: Tabaco Rubio, hueso de albaricoque, piel de mandarina,

BOCA: Volumen envolvente y sedoso, con toques a manzana verde, lima verde, mandarina. Un vino con cuerpo, pero con un toque muy cítrico.

MARIDAJE

Un arroz cremoso con hongos, pasta carbonara, queso azul.