



VINTOPIA AIRÉN

FERMENTADO EN BARRICA

Añada:	2019	13% vol.
Variedad:	Airén 100% Conversión Ecológico	
Viñedo:	Más de 20 años. Conducción en vaso sobre suelo franco arenoso.	
Elaboración:	Desfangado suave y fermentado en barricas de roble francés azueladas(*). Durante la elaboración NO sometemos a nuestros vinos a ningún tratamiento mecánico agresivo. Clarifican con el frío del invierno y estabilizan en barrica. SIN ADITIVOS. Solamente añadimos, si es necesario, una mínima dosis de SO2.	
Crianza:	5 meses en barricas de roble francés azueladas(*) sobre lías finas.	



(*) Las barricas azueladas que utilizamos son barricas antiguas a las que se le ha aplicado un lijado y tostado ligero que aporta estructura a nuestros vinos sin una aportación excesiva de madera para que conserven su característico frescor varietal.

