

## TELOS - BRISADO

<b>Añada:</b>	<b>2019</b>	12% vol.
<b>Variedad:</b>	<b>Airen</b>	
<b>Viñedo:</b>	Más de 20 años. Conducción en vaso sobre suelo franco arenoso.	
<b>Elaboración:</b>	<p>Fermentado con sus hollejos durante 10 días con remontados diarios a temperatura de 26-29 °C.</p> <p>Durante la elaboración NO sometemos a nuestros vinos a ningún tratamiento mecánico agresivo.</p> <p>Clarificado y estabilizado con el frío del invierno.</p> <p>SIN FILTRAR.</p> <p>No se usa ningún tipo de aditivo durante la elaboración, solamente añadimos una mínima dosis de SO2 al embotellar.</p>	
<b>Crianza:</b>	<p>6 meses en depósitos de acero inoxidable sobre lías finas.</p> <p>12 meses en barricas de roble francés azuladas(*)</p>	



(\*) Las barricas azuladas 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.

