



**Variedad :** 85% Airén – 15% Verdejo  
**Grado alcohólico :** 12% vol.  
**Vino blanco Semi seco**

**Vino de la Tierra de Castilla**

#### **NOTAS DE CATA:**

Del potencial aromático de la variedad Verdejo y del dulzor de la variedad Airén nace nuestro famoso Ágora Lágrima. Amarillo pálido con una intensidad aromática de fruta blanca con toques cítricos, en boca es suave y fresco. Elegancia, persistencia, dulzura y fineza en un solo vino, fiel compañero de platos de mariscos, ensaladas, arroces o aperitivos.  
Servir muy frío.



#### **INFORMACIÓN TÉCNICA:**

**Variedad:** 85% Airén – 15% Verdejo

#### **Viñedos:**

- Airén:viñas viejas (40 años) de una producción de 3000 Kg/Ha. Secano. Porte de la viña en vaso, marco de plantación 2,5x2,5  
- Verdejo: jóvenes (5 años), de una producción de 8 000 kg/Ha. Regadío. Porte de la viña en espaldera, marco de plantación 3x1,5.

**Vendimia:** manual, en cajas de 18kg de capacidad.

**Sistema de elaboración:** Selección en mesa. Criomaceración a 4°C y Maceración pelicular durante 20 horas.

**Fermentación alcohólica:** en depósitos de acero inoxidable a 18°C y parada de la fermentación a -5°C.

#### **ANÁLISIS:**

**Grado alcohólico:** 12% Vol.

**AcidezTotal :** 5,7 gr/l

**Acidez volátil :** 0,15 gr/l

**PH :** 3.15

**Azúcar residual:** 18-20 gr/l

**SO2 libre:** 20 mgr/l

**SO2 Total :** 80 mgr/l.

#### **INFORMACIÓN DE EMBOTELLADO:**

**Etiqueta frontal :** 220 mm x 90 mm

**Corcho:** Sintético negro

**Botella:** Botella Optima

**Capacidad:** 750 ml

**Color:** Transparente