

# Landó

**Varietal:** 100% Airén

**Grado alcohólico:** 6% vol.

**Mosto parcialmente fermentado –  
100% NATURAL**

## NOTAS DE CATA:

De color amarillo pálido con reflejos verdosos, con notas de piel de cítricos, recuerdos de fruta blanca y hierbas aromáticas. Joven, refrescante, dulce, afrutado y de baja graduación alcohólica, un conjunto de cualidades para una degustación fácil y muy agradable. Ideal para acompañar en aperitivos y celebraciones.

Servir muy frío (4°C).

Consumo recomendado: 1 ½ año



## INFORMACIÓN TÉCNICA:

- *Varietal:* 100% Airén
- *Viñedos:* Viñas viejas (40 años) de una producción de 3.000 Kg/Ha. Regadío.
- *Porte de la viña:* En espaldera. Marco de Plantación 2.5 x 2.5
- *Suelo :* calizo
- *Vendimia:* mecánica nocturna.
- *Sistema de elaboración:* Criomaceración a 4°C y maceración pelicular durante 20 horas.
- *Fermentación Alcohólica:* En depósitos a 16-18°C y parada de la fermentación con frío a -3°C.

## ANÁLISIS:

*Grado alcohólico:* 6 % Vol  
*Acidez total:* 6 gr/l en tartárico  
*Sulfuroso libre:* 20 mgr/l  
*Sulfuroso total:* 90 mgr/l  
*PH:* 3.10  
*Azúcar Residual:* 75 gr/l  
*Filtrado:* Filtro amicrobico

## INFORMACIÓN DE EMBOTELLADO:

*Etiqueta :* 220 mm x 84 mm.  
*Corcho:* Sintético negro 42x22  
*Envase:* Rhin Alta transparente  
*Capacidad:* 750 ml