

ARBUI



GRADO ALCOHÓLICO: 13,5 %

VARIEDAD: MERSEGUERA · CHARDONNAY

· COSECHA ·

Arbui es un vino blanco nacido de la unión de un 75% de Merseguera y un 25% de Chardonnay. La Merseguera, variedad autóctona de Alicante, procede de viñedos de casi 50 años, cultivados en vaso sobre terrenos pedregosos. La Chardonnay, plantada en espaldera sobre suelos calizo-arenosos, aporta frescura y equilibrio al conjunto.

La vendimia se realiza manualmente, seleccionando la uva en su punto óptimo de maduración. Tras una breve premaceración en frío y una cuidadosa selección de los racimos, la elaboración continúa por gravedad, utilizando únicamente el mosto flor para preservar la pureza y expresión de cada variedad.

· CRIANZA ·

Tras la fermentación en bodega de roble francés, el vino permanece 10 meses sobre sus lías finas, con trabajo periódico de bâtonnage. Una crianza que aporta volumen, textura y complejidad, integrando progresivamente la madera y respetando la frescura y personalidad del vino.

· NOTAS DE CATA ·

Color amarillo brillante con reflejos dorados. En nariz destacan aromas de fruta de hueso madura, cítricos y delicadas notas florales, junto a sutiles matices de vainilla y especias.

En boca es amplio, fresco y equilibrado, con una textura envolvente y una acidez que aporta tensión y longitud. La crianza sobre lías aporta profundidad y elegancia, dejando un final largo, persistente y armonioso.



Para obtener más información sobre nuestra elaboración, tradición y añadas, visite bodegasalejandro.com.

ELABORADO Y EMBOTELLADO POR BODEGAS ALEJANDRO, S.L.
03640 Monóvar · Alicante · Spain

ALEJANDRO
- B O D E G A S