

Bilaire

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5 %

VARIEDAD: MERSEGUERA

· COSECHA ·

Bilaire es un vino blanco elaborado exclusivamente con Merseguera, variedad autóctona de Alicante, procedente de un viñedo plantado en 1985 y cultivado en vaso sobre suelos pedregosos y calizos. Una combinación que permite obtener uvas de gran expresión, conservando la frescura y el carácter de una variedad profundamente ligada al territorio. Amparado por la D.O.P. Alicante, representa una interpretación elegante y precisa de la Merseguera.

La vendimia se realiza manualmente, seleccionando la uva en su punto óptimo de maduración. Tras una breve premaceración en frío, la uva se somete a un prensado suave y prolongado, buscando extraer lo mejor del fruto. La fermentación se desarrolla en barrica de roble francés, con todos los movimientos realizados por gravedad, preservando la pureza y expresión de la variedad.

· CRIANZA ·

Tras la fermentación, el vino permanece 6 meses en barrica de roble francés sobre sus lías finas. El trabajo sobre lías aporta volumen, textura y complejidad, mientras que la crianza permite integrar la madera de forma sutil, manteniendo el carácter fresco y varietal de la Merseguera.

· NOTAS DE CATA ·

Color amarillo pálido con reflejos brillantes. En nariz presenta aromas de fruta blanca y cítricos, acompañados de delicados recuerdos herbáceos y sutiles notas de vainilla y especias. En boca es fresco, equilibrado y envolvente, con amplitud y una acidez bien integrada. Su textura y crianza aportan profundidad, dejando un final limpio, largo 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