

albenc

VI DE LA TERRA ILLA DE MENORCA

albenc 2025



Variedades

Parellada, Chardonnay, Moscatel y Malvasía

Grado alcohólico

13,0 % Vol.

Añada

2025

Nota de cata

Vino blanco de aspecto brillante, con tonalidad amarillo limón y reflejos verdosos.

En nariz presenta una alta intensidad aromática con un perfil equilibrado. Se aprecian aromas florales de jazmín y manzanilla, matices cítricos de cáscara de limón, y una presencia frutal marcada por uva, manzana y melocotón. También destacan aromas balsámicos y especiados como hinojo y nuez moscada, complementadas por elegantes notas de panadería, como brioche.

En boca, muestra una entrada fresca y vibrante, con una marcada acidez que potencia su carácter seco y salino. La estructura es equilibrada, con una persistencia notable y un retrogusto que refuerza las notas de fruta blanca e hinojo.

Elaboración

Albenc 2024 ha sido elaborado con uvas recogidas y seleccionadas a mano. Se elabora cada variedad por separado en depósitos de acero inoxidable, fermentadas a baja temperatura, en los que el vino permanece en contacto con sus lías durante un breve periodo de tiempo. Posteriormente tiene lugar el ensamblaje de variedades y su embotellado.