

Valbusenda ABIOS NUDE

- **VARIEDAD:** 100% Tinta de Toro.
- **SUELOS:** Viñedos jóvenes en suelos franco-arenosos con ligera arcilla.
- **ELABORACIÓN:** Fruto del sangrado de la Tinta de Toro, vendimia manual. Maceración con sus pieles menos de 2 horas para conseguir el color Nude que presenta. Fermentando 25 días en depósito de acero inoxidable a 13°C de temperatura, terminada la fermentación alcohólica se trasiega y se le añade sus propias lías finas para darle estructura y boca.
- **Tª A SERVIR:** 4°C a 8°C.
- **FORMATO:** 75cl.
- **CATA:** Limpio y brillante tonos característicos del color Nude. Potencial aromático medio con notas a frutos rojos. Estructurado y untuoso debido a al trabajo con sus lías finas marcando acidez y un largo postgusto.

- **VARIETY:** 100% Tinta de Toro.
- **SOILS:** Young vines in loamy-sandy soils with light clay.
- **WINE-MAKING PROCESS:** Fruit of the de-vatting of Tinta de Toro grapes harvested by hand. Maceration with the skins for less than 2 hours to achieve the nude colour. Fermented for 25 days in a stainless steel tank at a temperature of 13°C. Once the alcoholic fermentation is finished, the wine is racked and its lees are added to give it structure and mouth.
- **SERVING TEMPERATURE:** 4 to 8°C.
- **FORMAT:** 75cl.
- **TASTING NOTES:** clean and bright tones characteristic of the nude colour. Medium bouquet potential with notes of red fruit. Structured and oily thanks to the incorporation of the lees to highlight acidity and a lasting finish.

