

ILLANA

ALMA 2025

SAUVIGNON BLANC
BOBAL BLANC DE NOIR

13 % Vol D.O.P. RIBERA DEL JÚCAR, CUENCA



Vendimia nocturna (prevenimos altas temperaturas, oxidaciones y tenemos mayor control biológico de la uva).

Maceración de las uvas estrujadas previas al prensado para incrementar la intensidad aromática, posterior prensado en el cual solo obtenemos el mosto procedente del sangrado.

Fermentación a baja temperatura (15°C) para obtener aromas sutiles, francos, frescos y elegantes.

Crianza en depósito sobre lías finas con battonage periódico para mantenerlas en suspensión (obteniendo de este modo más complejidad, redondez y textura en boca).

Coupage con Bobal Blanc de Noir para aportar tipicidad, floralidad y un final de boca largo y más complejo.

Cata:

Visual: Vino amarillo pálido con reflejos verdosos. Limpio y brillante.

Olfativo: Aromas intensos que combinan notas cítricas y herbáceas sobre un final ligeramente balsámico.

Gustativo: vino de ataque fresco pero intenso, con un final de boca largo y persistente, que remarca de forma coherente las notas varietales.



Certificación
Ecológica



Vegano
Certificación V-Label



Sostenibilidad ambiental
Certificación ISO 14001
Certificación SWFCP



+34 969 147 039



info@bodegasillana.com



www.bodegasillana.com



@BodegasIllana