

ALISSMA

Blanco Crianza / *White Aging*

Variedades / Varieties:

Chardonnay & Viognier

Edad del viñedo / Age of

vine: 20 años / 20 years

Parcela / Piece of ground:

Finca de La Guindalera, La Cañá y La Loma

Superficie / Size: 1,5 Has

Franja Altitudinal / Height

ranges: 1.000/1.100

MSNM

Climatología / Climatology:

Continental y mediterránea
*/Mediterranean and
Continental*

Orientación / Orientation:

NE

Pendientes / Slopes: 15

-20%

Sistemas de cultivo /

Cropping System: Viñedo

en espaldera / *Trellis vines*

Crianza / Aging:

Fermentación y crianza de seis meses en barrica de roble del Cáucaso con fondos de acacia.

/

Fermentation and aging for six months in Caucasian oak barrels with acacia bottoms.



Nota de cata / Tasting note:

El vino presenta una apariencia limpia y brillante, con un tono amarillo que exhibe reflejos dorados sutiles. En el aspecto aromático, destaca por su intensidad, con predominio de notas de frutas tropicales que se integran armónicamente con un matiz ahumado, lo que aporta una notable complejidad. En boca, muestra una textura grasa equilibrada por una frescura que realza su carácter. Las percepciones aromáticas iniciales se confirman en el paladar, y su final prolongado y equilibrado ofrece una sensación armoniosa y persistente.

/

The wine has a clean and bright appearance, with a yellow hue that exhibits subtle golden reflections. In terms of aroma, it stands out for its intensity, with a predominance of tropical fruit notes that are harmoniously integrated with a smoky nuance, which provides a notable complexity. In the mouth, it shows a fatty texture balanced by a freshness that enhances its character. The initial aromatic perceptions are confirmed on the palate, and its long and balanced finish offers a harmonious and persistent sensation.