



# BODEGAS GARCÍA DE LARA



## FINCA VILLALOBILLOS AIRÉN FERMENTADO EN BARRICA PIE FRANCO 2020

**Variedad de uva:** 100% Airén.

**Viñas:** Plantadas en pie franco el año 1935 en la finca familiar "Villalobillos" de Corral de Almaguer. Cultivada en secano en terreno calizo.

**Vendimia:** Manual finales de Septiembre.

**Elaboración:** Uva despalillada y estrujada, pasa por la prensa y escurre para obtener solo el mosto yema, terminado con un desfangado estático.

**Fermentación:** En barrica de roble francés de 2 vinos. Una vez finalizada la fermentación, permanece en la barrica durante 12 meses con batonages semanales los 6 primeros meses. Se trasiega posteriormente a un depósito de acero inoxidable donde se clarifica.

**Embotellado:** Diciembre de 2021.

### CATA

**Color:** Amarillo dorado.

**Aroma:** Intenso en aromas entre los que destacan los de su fermentación y posterior crianza en barrica. Empieza mostrando los aromas de coco y vainilla, para continuar con los de especias y finas hierbas.

**Paladar:** En boca el volumen del trabajo de lías está bien equilibrado con una acidez bien administrada. Sabroso, vivo y amplio en el posgusto con un deje salino que lo hace muy interesante.

**Temperatura de servicio:** 6- 8 °C.

### Puntuaciones y premios:

Guía Peñín 2023 : 91 puntos.

Robert Parker 2022: 90 puntos.

