



# ALBAYDA

**AÑADA.** 2014

---

**VARIETADES.** Sauvignon Blanc-Chardonnay

---

**ELABORACIÓN.**

Blanco parcialmente fermentado en bodega de roble francés y permanencia sobre lías durante 5 meses. Vino con Denominación de Origen Protegida Vinos de Calidad de Granada.

---

**ANÁLISIS.**

Acidez total 4,8 (Ac. tartárico)  
Acidez volátil 0,5 (Ac. acético)  
Azúcares reductores 3,7 g/l  
Extracto seco 29  
Grado alcohólico 14% vol.  
Ph 3,6  
Sulfuroso libre 27 mg/l

---

**ALÉRGENOS.** El único alérgeno que contiene son los sulfitos.

---

**EXAMEN ORGANOLÉPTICO.**

Color amarillo tenue, brillante, limpio con olores a fruta. En boca los aromas son intensos a frutas tropicales, flores blancas, especias dulces, ligeros torrefactos afrutados. Acidez media-alta y paso por boca aterciopelado, potente y complejo. Postgusto muy largo.

---

**MARIDAJE.**

Perfecto para pescados a la plancha, mariscos, arroces caldosos y platos de pollo no excesivamente condimentados.

---

**TEMPERATURA.** Se recomienda servir a 10° C.

---

**PRODUCCIÓN.** 8.700 botellas

---

**PREMIOS.**

- Medalla de oro en Catavinum World Wines & Spirit 2016.
  - Medalla de oro en los Premios Palacio 2015.
  - 90+ Gold Taste Wine Up Club 2016.
  - Vino recomendado en "Vinos y alimentos de Andalucía" de la Guía Repsol 2016.
  - 92 puntos en Guía Semana Vitivinícola 2016.
- 

