

# Hacienda Vitulia

Albillo Barrica / Oak Albillo

*90% Albillo y 10% otras variedades blancas.  
Seleccionado de cepas centenarias.*

*Hemos fermentado y macerado en barricas francesas obteniendo un vino blanco con ricos matices florales y un toque de taninos de madera.*

*En boca, aporta sensaciones dulces de frutas blancas para pasar a caracteres especiados y tostados, con un final fresco y cítrico típico en el albillo.*

**Cata:**

- **Variedad:** 90 % Albillo y 10 % otros.
- **Color:** Amarillo con tonos de avellana. Transparente y brillante
- **Nariz:** Las frutas blancas se mezclan con taninos dulces de roble francés ( vainilla, cacao y frutos secos).
- **Boca:** ¡Terciopelo en el vino! Aromas perfectamente ensamblados que hacen que disfrutemos de un vino blanco especial. Estimula el ánimo y aflora el espíritu del vino.
- **Platos:** Aves, pastas, arroces, preparados de pescados, patés, etc.

**Consejos al consumidor:**

- Conservar en lugar fresco entre 12 y 16 °C.
- El vino después de viajar, necesita reposar al menos 48 horas antes de consumirse.
- Degustar a una temperatura entre 6 y 8 °C.



*90% Albillo vine and 10% others.*

*It's an exclusive wine that comes from selected hundred-year-old-vines. The fermentation and maceration take place in French barrels to produce a marvellous floral white wine with toasted hints. At first, you will taste the sweet sensations of fruits with seeds, from muscats, apples, pears..., before the spicy and toasted hints alongside a fresh and citric finish.*

**Taste:**

- **Variety:** 90% Albillo and 10% others.
- **Colour:** Yellow with hazelnuts notes. Clear and bright.
- **Nose:** White fruits mixed with sweat french oak tannins (vanilla, cocoa, nuts).
- **Mouth:** Velvet wine! quite fine assambled flavours, that makes enjoying a especial whites wine.  
*Encourage the animus. Riseing the wine spirit.*
- **Dishes:** Poultry, pasta, rices, fue, fish and so on.

**Consumer Tips:**

- Store in a cool place between 12 and 16 ° C.
- After travelling, wine needs to settle at least 48 hours before consuming.
- Enjoying at temperature between 6 and 8 ° C.

