

ÁGORA

AIRÉN EN PLENA JUVENTUD

Ágora de Arúspide Airén Joven

Variedad de uva: Airén (100%)

Añada: 2025

Grado alcohólico: 11,5% vol.

Vino de la Tierra de Castilla

Notas de cata:

Color amarillo pajizo, con aspecto limpio y brillante, transmitiendo frescura desde el primer instante. En nariz, sorprende con un perfil aromático y frutal, con sutiles aromas frescos de pera. En boca se muestra vivaz y afrutado, dejando una impresión persistente.

Servicio: Servir muy frío, entre unos 5 y 7°C.

Elaboración: Tras la vendimia **manual**, las uvas airén son transportadas en cajas de 18 kg hasta la bodega. Una vez allí, se seleccionan en mesa los mejores frutos, cuyos racimos serán sometidos posteriormente a una **criomaceración** a 4°C. El proceso de maceración durará unas 20 horas y la fermentación alcohólica tendrá lugar en depósitos de acero inoxidable a 18°C.

LISTA DE INGREDIENTES

Uva, correctores de acidez (ácido tartárico), conservantes y antioxidantes (metabisulfito de potasio). Contiene sulfitos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 ml

Valor energético (KJ)	270 KJ
Valor energético (Kcal)	65 Kcal
Grasas	0 g
◦ De las cuales saturadas	0 g
Hidratos de carbono	0,09 g
◦ De los cuales azúcares	0,09 g
Proteínas	0,2 g
Sal	0 g

Análisis

Grado alcohólico ≈ 11,5 % vol

Acidez total ≈ 6,2 g/l

Acidez volátil ≈ 0,23 g/l

PH ≈ 3,13 g/l

Azúcar residual ≈ 0,9 g/l

