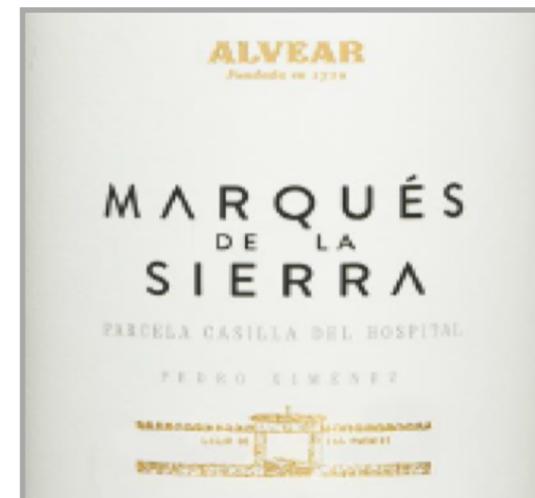


ALVEAR MARQUES DE LA SIERRA 2020

- BODEGA: Bodegas Alvear
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: DOP Montilla-Moriles
- REGIÓN: Córdoba, Andalucía, España
- AÑADA: 2020
- SUELO: Calcáreos, de dos tipos, albariza y rojizos.
- ALTITUD: Entre 300 y 600 metros
- CLIMA: Semi-continental mediterráneo, con veranos largos y cálidos, e inviernos cortos y suaves. Para esta añada el clima fue muy oportuno, la primavera gozó de temperaturas templadas y las lluvias, aunque escasas, fueron muy bienvenidas para aliviar el estrés hídrico del invierno y año pasado. El verano fue cálido y seco, y ayudo a la producción de uvas de gran calidad, pero la pandemia afectó rendimientos ya que hizo más difícil el trabajo de los viñedos y el control de animales.
- COUPAGE: 100% Pedro Ximénez
- GRADO DE ALCOHOL: 12.5%
- VITICULTURA: Libre de herbicidas. Uvas provenientes de parcela Castilla del Hospital.
- VINIFICACIÓN: Fermentación larga a baja temperatura. La crianza fue de 8 meses sobre sus lías.
- ENÓLOGO: Bernardo Lucena Velasco



NOTAS DE CATA

- ASPECTO: Brillante color amarillo pálido con reflejos verdosos
- AROMA: Frescas notas a frutas cítricas y blancas frescas con toques de hinojo y anís.
- BOCA: Seco, amplio y glicérico, tiene un elegante equilibrio entre su acidez y la estructura que aportan las lías, el final es ligeramente amargo aportando persistencia y estructura.
- TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 6°C y 8°C
- MARIDAJE: Queso fresco de cabra, pescado blanco frito, sushi, preparaciones al curry o mariscos cocidos a la plancha con cítricos.