

### Introducción

NOMBRE:  
BRYSA  
Blanco  
ORIGEN:  
Vino de la Tierra de Castilla y León  
PRODUCCIÓN:  
Edición limitada de 15.000 botellas

### Información Técnica

VITICULTURA:  
Vino elaborado a partir de Albarín y Verdejo procedentes de nuestros viñedos de Pajares de los Oteros y Doña Blanca de nuestros viñedos del Bierzo  
Suelo: Suelos fuertes, ácidos, profundo, de textura franco-arenosa con una gran profusión de cantos rodados (Pajares de los Oteros). Suelo arcilloso calcáreo con elementos de pizarra férrica (Bierzo)  
Edad del viñedo: 90 años (Albarín y Verdejo) y 60 años (Doña Blanca)  
Conducción: en rastra (Albarín y Verdejo) y en vaso (Doña Blanca)  
Vendimia: vendimia en cajas de 15 kg. y selección de la uva en mesa de selección manual  
Variedades: 60% Albarín, 10% Verdejo y 30% Doña Blanca

Maceración: 8 horas a 8° C  
Desfangado: 24 horas a 8°C  
Fermentación alcohólica: 25 días a 14°C  
Fermentación maloláctica: no

Análisis:  
Contenido alcohólico: 13°  
Acidez Total: 7,8 gr/l  
Azúcar residual: 2,5 gr/l  
pH: 3,08

Método de clarificación: bentonita  
Estabilización: 15 días a -5°C  
Filtrado: filtro de tierras y amicrobico

### Nota de Cata

Color amarillo acerado con matices verdosos. Limpio y brillante.  
En nariz es intenso, limpio, con marcados aromas a hierba fresca, fondos de moscatel y notas de flores blancas.  
En boca se presenta seco, muy fresco y amplio con gran persistencia y grato amargor final  
Temperatura de consumo recomendada: 10°C





#### Notas de elaboración

Para la elaboración de este vino hemos usado uvas de diferentes viñedos a lo largo del Bierzo y de el este de León, buscando una buena armonía en la combinación de diferentes variedades, distintos suelos y diferentes microclimas. Las variedades predominantes son las procedentes de nuestros viñedos en Pajares de los Oteros con suelos de limos fluviales y cantos rodados que nos ofrecen unos mostos estructurados y un potente aroma varietal. Otra de las áreas seleccionadas, El Bierzo, con viñedos de 35 a 40 años, plantados sobre terreno aluvial arcilloso-calcáreo, nos suministra la elegancia y finura que necesitábamos para este vino. La vendimia en El Bierzo usualmente es efectuada en la segunda mitad del mes de septiembre, y la de los viñedos de l sureste de León a finales del mismo mes.. Después de un seguimiento intensivo de las maduraciones, la vendimia es efectuada en cajas de 15 kg y trasladada a la bodega para una selección manual en mesa de selección. Seguimos con un despallado total donde el raspón es separado de la bayas, que son ligeramente rotas antes de comenzar una corta maceración. Posteriormente las diversas variedades son fermentadas separadamente y el proceso final será el coupage de todas ellas en las proporciones que aconseje la calidad de las mismas

#### Presentación

**ETIQUETA FRONTAL:**  
Formato: 59 x 120 mm.  
Papel: Supermate con tintas impermeabilizantes  
Sistema tipográfico.  
Papel reciclable

**ETIQUETA POSTERIOR:**  
Formato: 60 x 70 mm.  
Papel: Supermate con tintas impermeabilizantes  
Sistema tipográfico.  
Papel reciclable

**CÓDIGO EAN/UPC bot. 750 ml.:**  
EAN 13: -8437002369613-  
UPC:

**CORCHO:**  
Material: Corcho sintético  
Largo: 45 mm.

**ENVASE:**  
Formato: Kendo  
Capacidad: 750 ml.  
Color: Blanco

**CAJA TRANSPORTE 6 BOT. 750 ML.:**  
Dimensiones: 245 x 165 x 340 mm.  
Material: Cartón reciclable  
Gcode EAN 14 EU: -18437002369610-

**CAJA TRANSPORTE 12 BOT. 750 ML.:**  
Dimensiones: 320 x 240 x 340 mm.  
Material: Cartón reciclable  
Gcode EAN 14 EU: -28437002369617-  
Gcode EAN 14 US: -

brysal