



LA CANDELERA 2023

Color: Brillante amarillo cobrizo con notas verdosas. Evolucionará con el paso del tiempo el color en su justa medida. Con los años pasará a un color de tonos más dorados.

Nariz: Maravillosa combinación de flores (hinojo y acacia) y frutas de hueso; melocotón y albaricoque, pera conferencia y manzana verde son también notas predominantes. La malvasía destaca en la nariz inicialmente, siendo en su conjunto el aroma de La Candelera 2023 una fragancia primaveralmente balsámica.

Nos atrevemos a decir que nos recuerda esta añada a los aromas de las maduras Treixaduras gallegas que tanto disfrutamos.

Boca: La Candelera 2023 es en todos los sentidos, pero especialmente en la boca mucho más sedoso, fino y elegante que la voluminosa cosecha del 2021.

Sigue caracterizándose por la gustosa y "dulce" vinosidad que nos proporciona la garnacha blanca. Tiene una marcada acidez al final del trago que nos anuncia su más que segura longevidad. En cada sorbo descubrimos su elegantísima estructura, volumen y equilibrio conseguidos en gran medida por la mezcla de variedades; **33% de garnacha blanca, 33% de viura y 33% de malvasía.**

Fermentación y posterior crianza de 5 meses en barricas bordelesas de roble francés con tostado ultraligero.

LA CANDELERA es un vino muy versátil, ideal para acompañar por su punto de estructura y pluralidad gastronómica pescados grasos, cocina oriental, quesos semicurados o frescos y porque no, hasta carnes blancas y buenos arroces. **VINO MUY GASTRONÓMICO**

Nuestra recomendación es servirlo a una temperatura de 7° C para disfrutarlo sin cubitera entorno a los 10°