

# ILLANA

## ALMA 2024

SAUVIGNON BLANC  
BOBAL BLANC DE NOIR

13 % Vol D.O.P. RIBERA DEL JÚCAR, CUENCA



*Vendimia* nocturna (prevenimos altas temperaturas, oxidaciones y tenemos mayor control biológico de la uva).

*Maceración* de las uvas estrujadas previas al prensado para incrementar la intensidad aromática, posterior prensado en el cual solo obtenemos el mosto procedente del sangrado.

*Fermentación* a baja temperatura (15°C) para obtener aromas sutiles, francos, frescos y elegantes.

Crianza en depósito sobre lías finas con battonage periódico para mantenerlas en suspensión (obteniendo de este modo más complejidad, redondez y textura en boca).

*Coupage* con Bobal Blanc de Noir para aportar tipicidad, floralidad y un final de boca largo y más complejo.

*Cata:*

Visual: Vino amarillo pálido con reflejos verdosos. Limpio y brillante.

Olfativo: Aromas intensos que combinan notas cítricas y herbáceas sobre un final ligeramente balsámico.

Gustativo: vino de ataque fresco pero intenso, con un final de boca largo y persistente, que remarca de forma coherente las notas varietales.



Certificación  
Ecológica



Vegano  
Certificación V-Label



Sostenibilidad ambiental  
Certificación ISO 14001  
Certificación SWFCP



+34 969 147 039



info@bodegasillana.com



www.bodegasillana.com



@BodegasIllana