

buey de mar
alga nori
yodo
membrillo
manzanilla



Tipo de vino	Blanco submarino.
Graduación alcohólica	12%
Variedad de uva	Mezcla atlántica de viñedos costeros.
Tipo de crianza	Sobre lías totales.
Barrica	No.
Lugar de inmersión	Bahía de San Juan de Luz.
Fecha de inmersión	01/10/2017
Trasiego a tierra	01/06/2018
Tiempo de inmersión	8 meses.
Fermentación submarina	8°
Presión constante	3 bares.
Viticultura:	Costera tradicional.

Color. Amarillo limón, limpio y brillante, con ligeros matices acerados.

Aroma. De fragancia sutil, destaca su aroma a maresía que evoca largos paseos junto al mar. Una primera nota salina recuerda a marisco, para dar paso a una nota vegetal propia de algunas especies de algas. Detrás de esta delicada expresión, aparecen matices de membrillo y manzanilla.

Boca. Tras una entrada suave, desarrolla toda su expresión con una acidez que confiere a la boca gran tensión, verdadera mineralidad marina. Su final emana sensaciones frescas y florales con un toque salino.

Habla del mar es un vino placentero y enérgico, que invita a imaginar un horizonte infinito junto al mar...

HABLA

Bodegas Habla

A-v, Km 259. 10200 Trujillo, España
T +34 927 659 180 F +34 927 659 181

