

# Atocadedo

**Blanc de Noirs**

**Tintilla de Rota 2023**

Grado alcohólico: 14

Ph: 3,4

S02 total: 45

Edición de 700 botellas

Procedente de uvas de tintilla de Rota de cepas plantadas en suelos de albariza, cosechadas en la finca del Farmacéutico, en el histórico pago jerezano de Añina, arropadas por los vientos de Poniente a 18 km del Océano Atlántico. Fermentado en depósito de acero inoxidable sin una parte de sus hollejos, como si fuera un blanco, y aderezado con un pequeño porcentaje de palomino fino bajo velo pasado por tinaja. Si encabezar, sin filtrar, sin crianza en madera, se trata de una rareza de producción escasa que en la mesa acompañará bien tartares y escabeches.