



ALÚTIZ

VINOS Y ENOTURISMO

BLANCO JOVEN



VARIEDAD: 90% Viura, 5% Tempranillo blanco y 5% Verdejo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13,5% Vol.

AÑADA: 2023



VINIFICACIÓN: Elaboramos este vino con viñedos ubicados a 600 metros de altitud. La fermentación se realiza a 10° durante 25 días.



NOTAS DE CATA

Ficha de cata: Aroma franco de alta intensidad, destaca por los aromas frutales, manzana verde y uva.

Fase visual: Aroma franco de alta intensidad, destaca por los aromas frutales, manzana verde y uva.

Fase olfativa: Mucha fruta en nariz y limpieza de aromas. Intensidad aromática media-alta. Atractivo aroma fresco, afrutado y goloso.

Fase gustativa: Mucha sensación de fruta en boca. Ligeras sensaciones vegetales. Persistencia media por vía retronasal, volviendo la fruta al recuerdo.



MARIDAJE: Acompañamiento perfecto junto a verduras y pasta.



TEMPERATURA DE SERVICIO: entre 10° - 12°