

FINCA ALTO CANTABRIA 2017



BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

AÑADA: 2017

VIÑEDOS: Viñedos propios en la finca Alto Cantabria.

VARIETADES: 100% Viura.

GRADO: 13,0% Vol.

ACIDEZ: 6,03 g/l (tartárica).

FECHA DE VENDIMIA: 2ª semana de septiembre.

EMBOTELLADO: Abril de 2018.

Elaboración.

Vendimia manual seleccionada en cajas. Elaboración con mosto flor.

Maceración pelicular durante 8 horas a 14°C. Fermentación y crianza en barricas de roble francés durante 7 meses.

Observaciones de la cata.

Presenta un color amarillo pálido pajizo con tonos verdosos, limpio y brillante. En nariz muestra intensos aromas a flores blancas y fruta de hueso madura, como melocotón o albaricoque, con notas a frutos secos aportados por la crianza en bodega.

En boca es complejo, amplio, redondo, con un final fresco y muy persistente.

Maridaje.

Se recomienda maridarlos con pescados en salsa o al horno y carnes blancas en general. Acompañante perfecto para el foie-gras, pasta y arroces de pescado y marisco principalmente. Buena elección para el aperitivo y la cocina japonesa.

Temperatura de servicio.

12/14 °C
