

COTO DE HAYAS BLANCO JOVEN

GRADUACIÓN : 13 % vol

VARIEDADES : Chardonnay.

VENDIMIA : 1ª Semana de Septiembre.

ELABORACION :

Se lleva a cabo una maceración pelicular a baja temperatura, a lo largo de 6 horas. Después de un estricto desfogado y limpieza del mosto se procede a la fermentación por método tradicional a 16°C con control de temperatura en depósitos de acero inoxidable.

CATA :

Color.- Amarillo pálido con tonalidades verdosas brillantes.

Aroma.- Muy alta intensidad con aromas frutales, limpio y potente, con marcado carácter varietal con tonos florales y tropicales.

Boca.- Suave en el encuentro, de vivacidad y estructura equilibradas, largo y elegante en el postgusto.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8°C



ARAGONESAS
BODEGAS/WINERY

<http://www.bodegasaragonesas.com>