

AZZULO

GRADUACIÓN: 11 % Vol.

VARIEDADES: 50% Viura y 50% Chardonnay.

VENDIMIA

1ª Semana de Septiembre y 4ª Semana de Agosto, respectivamente.

ELABORACIÓN

La uva llega directamente a la prensa donde por medio de una leve presión se obtiene el mosto flor. Una vez obtenido el mosto se realiza un desfangado rápido por flotación que nos permite obtener un mosto limpio y cristalino de forma inmediata. Comienza a fermentar en depósitos de acero inoxidable con levaduras seleccionadas y controlando la temperatura de fermentación entre 14 y 16°C. La mezcla de las dos variedades se produce después de terminar la fermentación alcohólica. Se realiza un embotellado mensual para garantizar la frescura y juventud de éste vino de aguja. El embotellado se efectúa a 5°C.

CATA

Color: Amarillo pálido con tonos verdosos.

Aroma: Alta intensidad de carácter varietal. Aromas frutales muy frescos con notas florales de fruta blanca de hueso.

Boca: Entrada en boca muy agradable, muy vivo, fresco, joven con un paso de boca muy voluminoso y goloso, dejando un final de boca muy largo y con los recuerdos de la uva fresca sazónada.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8° C.



ARAGONESAS
BODEGAS/WINERY

<http://www.bodegasaragonesas.com>