

AZABACHE JOVEN BLANCO

CATEGORÍA Y AÑADA: Blanco joven 2009

VARIEDAD DE UVA: Viura 100 %

ELABORACIÓN: La vendimia de la variedad Viura comenzó la segunda semana de septiembre. Por el método de escurrido se obtiene el mosto flor con el que se va a realizar la fermentación alcohólica a temperatura controlada entre 14 y 18°C durante 15 a 20 días obteniendo un vino blanco muy aromático y con un color verdoso muy bonito.

COLOR: Amarillo verdoso-pajizo muy brillante.

AROMA: Muy afrutado, destacando aromas de manzana con un toque cítrico, y fondo de frutos secos.

GUSTO: Entrada suave y fresca, con ataque persistente, buen cuerpo medio, destacando la excelente armonía entre acidez y fruta.

RETROGUSTO: Persistente y largo, destacando excelentes recuerdos a frutas de pipa, el final de boca es muy agradable.

RECOMENDACIÓN GASTRONÓMICA: Mariscos y pescados.

TIEMPO DE CONSUMO ÓPTIMO ESTIMADO: Dieciocho meses

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN RECOMENDADA: 13°C.

TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA: 8 - 10°C.



100% Viura



10 °C