

BLANCO L'ALBA DEL MAR

Tipo de vino: Blanco.

Número de botellas: 1200 aprox.

Variedad de la uva: Chardonnay.

Alcohol: 12°C.

Capacidad: 75 cl.

Elaboración: Recolección manual de las uvas a primera hora del día. Como su nombre indica las uvas de este vino se recogen a primeras horas del "alba" para no perder esa frescura de la mañana y los aromas y sabores del vino sean lo mas frescos posibles y nos recuerden a esas sensaciones matinales. Fermentación a temperatura controlada EN DEPOSITOS DE 500l con remontes continuos y manuales para extraer el color óptimo, la máxima calidad aromática y todo el potencial del sabor de la uva Chardonnay. Filtración y reposo en barrica nueva de roble francés, con tostado bajo durante cuatro meses. Después filtración por tierras de carbón vegetal, de ahí su brillantez y color único, característico, casi transparente con esas notas tan atractivas.

Nota de Cata:

VISTA: Brillante color amarillo pálido, con juvenil ribete acerado, reflejos de oro nuevo con trazas verdosas.

OLFATO: De notable intensidad, aparecen en primer plano aromas primarios de fruta blanca con recuerdos a manzana, albaricoque y pera fresca, entrelazándose con una frutalidad tropical como la piña y el mango, sobre un fondo bien definido de notas especiadas a vainilla.

BOCA: Con una entrada seca, tiene un paso por boca suave y cremoso, de acidez viva y ensamblada, con un tanino frutal que le proporciona muy buena estructura, atesora un destacable peso de fruta en centro de boca. Retronasal complejo, notas de fruta blanca y tropical, con trazas lácticas, todas ellas sobre un recuerdo especiado de crema inglesa. Postgusto largo y fresco que invita a seguir bebiendo.

Temperatura de servicio: 6-8°C.

Maridaje: Armoniza con marisco cocido y a la plancha, pescado de bahía, pastas y arroces mediterráneos.

