

BLANCO L'ALBA DEL MAR

Tipo de vino: Blanco.

Número de botellas: 4000 aprox.

Variedad de la uva: Chardonay

Alcohol: 12,5°C.

Capacidad: 75 cl.

Elaboración: Recolección manual de las uvas a primera hora del día en cajas de 15kg. Como su nombre indica las uvas de este vino se recogen a primeras horas del "alba" para no perder esa frescura de la mañana. De esta forma los aromas y sabores del vino son lo mas frescos posibles. Fermentación a baja temperatura controlada en depósito de acero inoxidable con una capacidad de 4000L, fermentado con levaduras seleccionadas para obtener la máxima calidad aromática y todo el potencial del sabor de la uva Chardonnay. Filtración por tierras de carbón vegetal, de ahí su brillantez y color único, característico, casi transparente con esas notas tan atractivas. Tras el embotellado se guarda en botella entre 3 y 6 meses dependiendo de la añada.

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.

