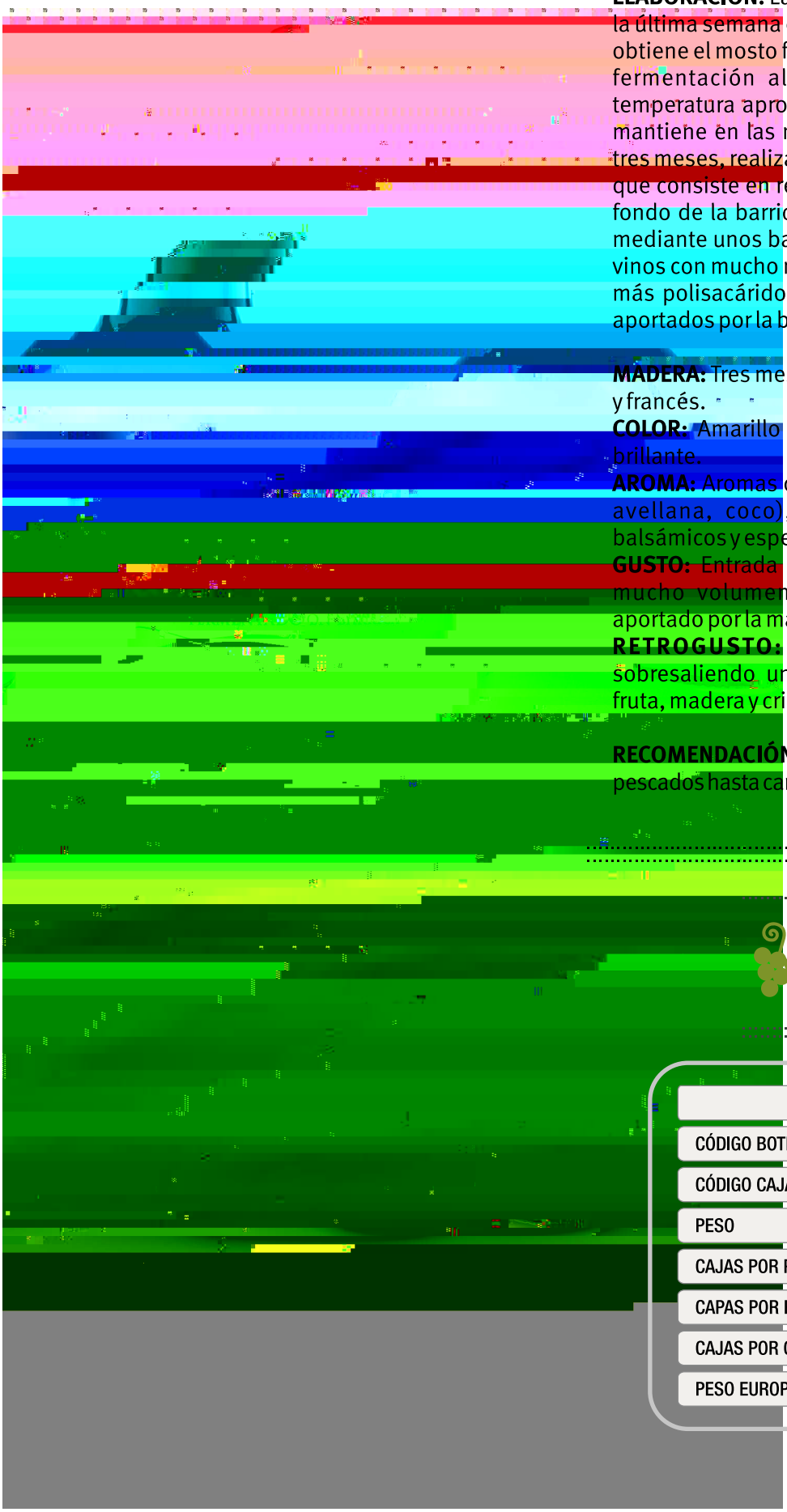
FINCAS DE
azabache



ELABORACIÓN: La vendimia de la variedad Viura comenzó la última semana de agosto. Por el método de escurrido se obtiene el mosto flor con el que se va a realizar la posterior fermentación alcohólica en barricas nuevas a una temperatura aprox. 18ºC durante 15 a 20 días. El vino se mantiene en las mismas barricas durante un periodo de tres meses, realizando dos veces por semana un batonage que consiste en remover las lías que están posadas en el fondo de la barrica y ponerlas en suspensión en el vino, mediante unos bastones. De esta forma obtenemos unos vinos con mucho mas cuerpo, mas grasos, complejos, con más polisacáridos, y con aromas especiados de crianza aportados por la barrica.

MADERA: Tres meses en barrica nueva de roble americano y francés.
COLOR: Amarillo pajizo, con algún reflejo verdoso muy brillante.
AROMA: Aromas de frutas tropicales y frutos secos (Piña, avellana, coco), muy bien integrados con aromas balsámicos y especiados de la madera.
GUSTO: Entrada en boca muy sabrosa. Es graso y con mucho volumen, tiene buena estructura. El toque aportado por la madera le da buena armonía.
RETROGUSTO: Sabroso, y con largo recorrido, sobresaliendo una compleja armonía entre aromas de fruta, madera y crianza sobre lías.

RECOMENDACIÓN GASTRONÓMICA: Desde mariscos y pescados hasta carnes blancas, gallina de corral, perdiz, etc.

100% Viura

10 ºC

CAJA 6 BOTELLAS	
CÓDIGO BOTELLA	8423513000343
CÓDIGO CAJA	28423513002365
PESO	8,2 kg.
CAJAS POR PALET	125
CAPAS POR PALET	5
CAJAS POR CAPA	25
PESO EUROPALET	1.050 kg.