

ALBATROS



"Su vida está en los cielos y es la fama que duerme en ellos con las enormes alas abiertas.

Ellos son su lecho, su nave y sus gaviotas veleras

Ramón J. Sender



ALBATROS 2019

Añada: 2019

Variedades: Sauvignon Blanc y Gewürztraminer

Grado: 13 °C



De aspecto brillante y color amarillo pálido con tonos verdes.

Aromas limpios e intensos. Frutillos verdes, pomelo, hierbas fragantes.

En boca se muestra con cuerpo, con fondo balsámico y anisado.

Vendimia nocturna.

Enfriado de las uvas, una vez estrujadas y despalilladas hasta 10° C.

Maceración del mosto con los hollejos, durante 14 horas.

Sangrado y prensado.

Desfangado de limpieza 48 horas.

Fermentación entre 13° y 14 ° C.

Estabilización mediante frío y embotellado.

Vino Ecológico Certificado por el CAAE.

La temperatura de servicio especial es de 5 a 7°C, es un vino adecuado para acompañar: Pescados blancos, marisco, foie gras y risottos.....

