

FLOR DE AÑÓN 4 VARIEDADES BLANCO

La familia Flor de Añón no para de crecer. Un vino fresco, afrutado, fácil de beber y con un coupage de uvas (Sauvignon Blanc, Verdejo, Muscat y Macabeo) que lo convierten en uno de los más innovadores de la DOP Campo de Borja.

TIPO DE VINO

Joven.

VARIEDAD DE UVA

Sauvignon Blanc, Verdejo, Moscatel y Macabeo.

AÑO

2019.

VIÑEDO

Espaldera.

NOTAS DE CATA

Color amarillo limón brillante con ligeros reflejos verdosos.

En nariz es fresco, elegante y complejo, predominan las notas de fruta tropical, fruta blanca y cítricos con un fondo de flor blanca. En boca nos evoca fruta fresca, cuerpo medio, buena acidez y muy refrescante al final.

En retronasal es complejo y muy persistente, volviendo a aparecer las notas afrutadas.



TEMPERATURA DE SERVICIO

8 °C - 10 °C.

MARIDAJE

Aperitivos, mariscos, pescados y comida asiática.

VINIFICACIÓN

Tras el seguimiento en campo de cada variedad durante el verano se indica una fecha diferente de vendimia para cada variedad, por lo que se elaboran por separado, buscando así la máxima expresión de sus uvas. Siempre en blancos la fermentación será a baja temperatura cuidando los aromas primarios que encontraremos posteriormente en la copa. Ya definido el vino varietal, el enólogo busca el coupage idóneo para el perfecto balance de la mezcla.

FORMATOS

Botella Borgoña 750 ml. Caja 6 unidades.