

BODEGAS
AINZÓN

PEÑAZUELA BLANCO

Un garnacha blanco para un vino afrutado y floral, sensaciones y aromas típicos de la zona de Ainzón. Un blanco versátil a la hora de maridar en el vermut, con una fondue de quesos, con sushi o con cualquier pescado.

TIPO DE VINO

Vino de Autor.

VARIEDAD DE UVA

Garnacha Blanco.

AÑO

2019.

VIÑEDO

Espaldera.

NOTAS DE CATA

Predominan los matices amarillos y presenta aromas de fruta madura con un fondo de retama que le confiere originalidad, además del típico predominio floral de la zona de Ainzón. El ataque en boca es suave, untuoso, glicérico, con moderada acidez y algo cálido, con final fresco y mineral que le confiere elegancia.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8 °C - 10 °C.



MARIDAJE

Ensaladas, revueltos, sushi, mariscos y pescados, fondue de quesos, entrantes con queso y membrillo, dulces de chocolate.

VINIFICACIÓN

Variedad que se adapta mejor a climas cálidos y relativamente secos. Típico del Campo de Borja, tierra de Garnachas. Solo se cosecha cuando la maduración de las uvas asegura la estructura y la expresión varietal al vino. Uvas mantenidas a baja temperatura durante el procesado para obtener su máxima expresión. Nuestra Garnacha Blanca da lugar a vinos de gran cuerpo.

FORMATOS

Botella tronco-cónica 750 ml. Caja 6 unidades.