BODEGAS

AINZÓN

COLLADO BLANCO

Un blanco siempre es una buena idea y el Collado blanco también. Elaborado con la variedad macabeo e ideal para esos momentos en los que un blanco es obligación.

TIPO DE VINO
Joven.

VARIEDAD DE UVA
Macabeo.

AÑO
2021.

VIÑEDO
Espaldera.

NOTAS DE CATA
Color limpio y transparente con algún destello verdoso. Intensidad importante en nariz con recuerdos a frutas exóticas maduras. Buen equilibrio en boca, elegante, fresco y afrutado.

TEMPERATURA DE SERVICIO
8 °C - 10 °C.

MARIDAJE
Quesos tiernos, ensaladas de fruta, de marisco, moluscos de concha y crustáceos, arroces y comida oriental.

VINIFICACIÓN
Seleccionadas y clasificadas las uvas, se separan completamente del raspón y se estrujan. Esta pasta obtenida sigue dos caminos diferentes atendiendo a la maduración y paraje de procedencia de las uvas. Una parte se hace macerar en frío en depósitos autovaciantes de acero, y otra se lleva a prensa. A las 24 horas, se trasiega el mosto limpio y se procede a la siembra de levadura seleccionada para su fermentación a 14-16 °C.

FORMATOS
Botella Bordelesa 750 ml. Caja 12 unidades.

bodegasainzon.es