

BODEGAS
AINZÓN

FLOR DE AÑÓN VERDEJO

El primer Verdejo de Aragón, el primer miembro de la familia Flor de Añón y uno de los santos y señas de Bodegas Ainzón, pero sobre todo, una propuesta original, diferente y divertida que contagia alegría y felicidad.

TIPO DE VINO

Joven.

VARIEDAD DE UVA

Verdejo.

AÑO

2021.

VIÑEDO

Espaldera.

NOTAS DE CATA

Color limpio y transparente, amarillo alimonado con matices verdosos. De buena intensidad aromática, con toques de frutas blancas y exóticas (lima, maracuyá), hierbas aromáticas (hinojo). Acidez viva en boca, untuoso, fresco y de larga persistencia.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8 °C - 10 °C.



MARIDAJE

Ensaladas, quesos suaves, pescados y arroces.

VINIFICACIÓN

La uva se recolecta en las horas más tempranas de la mañana para salvaguardar la baja temperatura de las mismas. Uvas que han sido controladas por el equipo técnico durante el periodo estival. Una vez en Bodega se procede al despalillado y estrujado hasta llenar los depósitos con el grano de uva exclusivamente, manteniendo igualmente el frío en este trabajo. Macera de forma pre-fermentativa a unos 8-10°C unas pocas horas (6-8 horas) favoreciendo la extracción de aromas típicos de la variedad Verdejo. Se prensa y este vino flor será el que se lleva a un depósito, se espera su desfangando de una forma muy natural y ya limpio realiza la fermentación nunca a más de 14-16°C. Se aprovechan las lías más finas del proceso para que permanezcan junto con el vino ya acabado durante dos meses, realizando la labor de batonage consiguiendo un mayor volumen en boca.

FORMATOS

Botella Borgoña 750 ml. Caja 6 unidades.