ALMA BOHEMIA

Nuestro nuevo capricho revive el espiritu bohemio que llevamos dentro.

VARIEDAD

Garnacha Blanca, Malvasía y Viura

ELABORACIÓN

El mosto fermenta lentamente en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 16ºC, para conseguir mantener las características de frescor y ligereza de sus varietales.

NOTA DE CATA

De color amarillo pajizo, este vino destaca por tener un carácter afrutado tanto en nariz como en boca, encontrando delicados aromas a manzana verde, así como a fruta de hueso como melocotón, albaricoque y ligeros toques cítricos. En boca se muestra voluminoso con un final persistente, con buen cuerpo y acidez equilibrada.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar mariscos, pastas, arroces y carnes blancas, realzando cada bocado con su equilibrio y frescura.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8 °C

ALCOHOL: 13%

ALTANZA

CN 232 km. 419,5 26360 FUENMAYOR - LA RIOJA T.+34 941 450 860 *altanza.com*