



ALBO

VINO BLANCO

2017

REGIÓN

Pabellón de Arteaga, Aguascalientes.

VARIETA

Grenache Blanc

VINIFICACIÓN

Fermentado en acero inoxidable y guarda en huevo de concreto.

10 meses

ALCOHOL

10.8%

GUARDA

2 a 3 años

NOTAS DE CATA

Vista: De colo paja pálido con destellos verdosos y dorados limpio y brillante.

Nariz: Complejo, con aromas frutales y cítricos como ralladura de limón, liche y flores blancas. Dando paso a notas herbales como romero y minerales similar a la piedra de río.

Boca: Vino seductor y sutil, de entrada fresca con una acidez integrada y balanceada.

Se recomienda acompañar con: Mariscos crudos o poca coción, quesos ligeros y pastas, perfecto como aperitivo y para días caluros.
Temperatura de servicio 7 a 10° C.

ENÓLOGO

Aurelio García Herraiz



Carretera Valladolid - Emiliano Zapata Km. 4 Ampliación Ejido Garabato, CP. 20304

Pabellón de Arteaga, Aguascalientes. • T. 449 198 91 31 • BODEGASORIGEN.com

