



ALTANZA
BODEGAS



alma
Bohemia
de Altanza

2022

Revive el lado bohemio que todos llevamos dentro.

Una forma de pensar libre, vanguardista y alejada de lo convencional, para disfrutar en cualquier época del año.

VARIEDADES

60% Tempranillo

40% Viura

ELABORACIÓN

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

NOTA DE CATA

De color rosa salmón, Bohemia destaca por su carácter afrutado tanto en nariz como en boca, encontrando delicados aromas a frutas de hueso como el albaricoque y el melocotón, lichi, toques de cereza, plátano y algún que otro matiz floral. De entrada cálida y acidez equilibrada, este vino se muestra voluminoso, fresco y con un final persistente.

MARIDAJE

Es ideal como aperitivo y acompañamiento de ensaladas, arroces, mariscos y comida asiática. Sugerencia: Mejillones a la marinera.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6°C

ALCOHOL: 13,5%

VINO VEGANO