

ALMA BOHEMIA DE ALTANZA

Nuestro nuevo capricho revive el espíritu bohemio que llevamos dentro, una forma libre y vanguardista de disfrutar en cualquier época del año

VARIEDADES

Garnacha Blanca, Malvasía y 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 variedades.

NOTAS 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°C

ALCOHOL: 13%



VEGAN


ALTANZA
El Arte de Compartir
- RIOJA -

