

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, Graciano y Maturana

ELABORACIÓN

Las tres variedades fermentan por separado en acero inoxidable a 22°C. Posteriormente se ensamblan tras permanecer dos de ellas en barricas de roble francés 8 meses.

NOTAS DE CATA

De color cereza picota y capa media-alta. Fresco y afrutado en nariz combina matices de frambuesa con notas ligeramente especiadas y balsámicas como violeta.

En boca tiene carácter dulce y amable.

Alma Bohemia presenta una marcada acidez que aporta frescura. Final ligeramente amargo que equilibra y prolonga el recuerdo en cada sorbo.

Un vino con alma libre, perfecto para disfrutar sin prisas.

MARIDAJE

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

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14°C

ALCOHOL: 13,5%


ALTANZA
El Arte de Compartir
- RIOJA -

