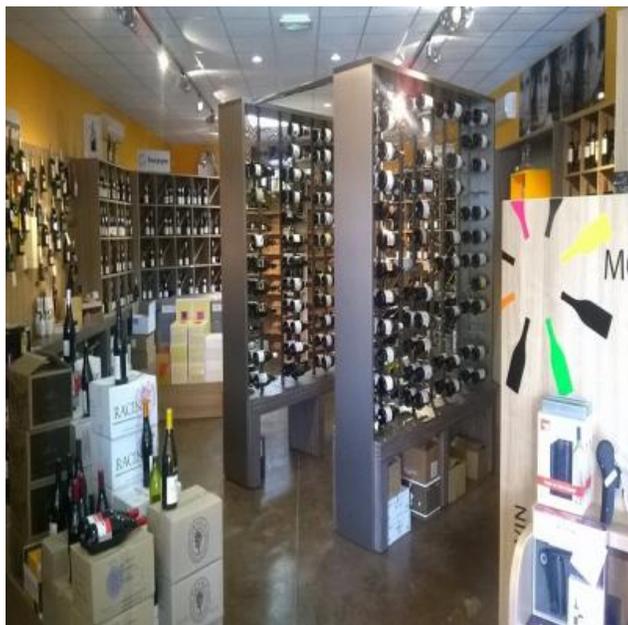


AWINES



Accords mets et vins

Idéal pour les crustacés, le poisson, la salade de légumes, le minestrone.

Détails

Effervescent : non

Degrés : 12,5 %

Primeur : non

Bio : non

Contenance : 0,75 L

Cépages : Chardonnay, Sauvignon blanc, Muscat, Verdejo

Région : Valencia / Espagne

Packaging : carton de 6

Appellation : Valencia D.O

Couleur : Blanc

Millesime : 2017

Domaine : Bodegas Angosto

Caractéristiques

Terroir : Ce sont principalement des terrains en pente, des structures sableuses, pauvres en matière organique et riches en calcaire.

Cépage : 25% Sauvignon Blanc, 25% Muscat, 25% Verdejo, 25% Chardonnay

Viticulture : Le vignoble est en terrasses avec une densité de 2300 plantes / ha. Les terrasses sont construites sur des collines en pente douce, composées principalement de sols sableux, pauvres en matière organique et riches en calcaire.

Vinification : Macération à la peau froide 24 heures. Le jus de fruit est ensuite séparé de la presse et soutiré doucement (déboutage) à basse température. La fermentation a lieu à une température contrôlée de (16°).

Dégustation

Robe : Jaune paille

Nez : Arômes de fruits blancs, poire, muscat et agrumes

Bouche : Plaisante, sur les fruits à chair blanche, le muscat, avec des notes de citron

Finale : Le goût initial est soyeux, complexe et frais grâce à une acidité équilibrée.

Garde : 1 an

Température de service : 9° à 11°

HISTOIRE DU DOMAINE

La cave située dans le domaine de Santa Rosa, au sein d'une cave vinicole du XIXe siècle. La Bodega El Angosto est le lieu privilégié où nous équipons nos vins avec leur propre personnalité et leur essence méditerranéenne. Les vignobles sont situés sur des collines en pente douce, principalement composées de sols sableux, pauvres en matière organique et riches en calcaire. Notre objectif est la production de vins méditerranéens élégants, bénéficiant de l'expérience de plusieurs générations de vinification avec le soin et le dévouement quasi absolus.

