



Nombre: CRISTIARI BLANCO COSECHA

Origen: COSTERS DEL SEGRE

Variedad: MÜLLER THURGAU E
INCROXIO MANZONNI

Grado Alcohólico: 12,5%

Elaboración:

Este vino está realizado con variedades europeas adaptadas especialmente bien al microclima de Baldomar.

La uva es despalillada y prensada suavemente hasta un máximo de extracción del 60 % del mosto flor. Después del desfangado, pasa a fermentar a una Temperatura próxima a los 16 ° C.

Gracias a su proceso de elaboración y a las características que le confiere la zona, este vino puede vivir por un largo periodo en botella sin perder sus particulares aromas y su delicado bouquet.

Notas de Cata:

Color: Amarillo pajizo con ribetes verdosos, muy brillante.

Aroma: Intenso y floral, con matices de rosa y mirtilo.

Sabor: Sobrio y elegante. Enormemente suave al paladar y con un post-gusto largo e intenso.

Temperatura de Servicio: 8 C