

BODEGAS ZURBAL



Blanco

FASE VISUAL: Amarillo pajizo. Limpio y brillante.

FASE OLFATIVA: La olfacción directa aporta sensaciones de aromas afrutados de gran intensidad, frutos tropicales, manzana con matices cítricos y tonos herbáceos (hinojo). En vía retronasal se aprecia su afrutado persistente.

FASE GUSTATIVA: Se trata de un vino con volumen, cierto carácter graso, equilibrado y redondo. La sensación final con un punto ácido y cierto amargor es larga y agradable.

FICHA DE ELABORACIÓN

La variedad que lo compone es 100% Viura.

La elaboración comienza con una maceración pelicular en frío de los granos. Posteriormente se produce el prensado, con presiones muy bajas, extrayendo exclusivamente la porción más interesante del mosto. A continuación se produce el desmangado o limpieza del mismo.

La fermentación del mosto limpio, se realiza a temperatura controlada de 16°C, durante dos semanas con un posterior contacto con sus lías por un periodo adecuado.