

ALONSO CUESTA BLANCO 2015:

Tipo: Blanco.

Variedades: 70% Verdejo y 30% sauvignon blanc.

Elaboración: vendimia manual en cajas de 20 kg.; ya en la bodega selección a mano de los mejores racimos. Tras unas tres horas de maceración a 5°C se separa el mosto de las partes sólidas y se controla su fermentación durante aproximadamente 14 días manteniendo la temperatura entre 14° y 16°

Elaboración: Fermentación controlada por frío. Batonage sobre lías finas.

Crianza: Sin crianza.

Embotellado: filtrado, clarificado y estabilizado.

Datos analíticos: grado alcohólico: 13.00°

Cata: Color amarillo brillante. Aroma fresco, fruta fresca, flores blancas. Boca sabroso, buena acidez, equilibrado.

Formato: Cajas de 6 o 12 botellas.

Sugerencias: Temperatura de servicio 8° - 9° C

Producción: 12.000 botellas

