

El Aviador Blanco

Vino de la Tierra de Castilla y León / Blanco



Los viñedos malvasía de la Tierra de Castilla y León están creciendo en extensión e importancia. Los vinos de estos viñedos muestran un gran compromiso para el futuro para esta variedad local de uva.

V VARIEDAD

100% Malvasía

***** ESTILO

Vino tranquilo

📍 REGIÓN

Castilla y León es una indicación geográfica protegida (IGP), utilizada para designar los vinos de la tierra elaborados con uvas producidas en la comunidad autónoma de Castilla y León, España.

🍷 NOTA DE CATA

Es de color amarillo pálido, con reflejos verdosos. En nariz destaca por sus aromas a frutas ácidas, especialmente a manzana, y a frutas exóticas como el pomelo. En boca es de sabor fresco, untuoso, agradable al paladar y deja una buena lágrima en la copa, dado que es un vino bastante glicérico. En el final del paso de boca se muestra equilibrado y elegante por su buena acidez.

🍷 MARIDAJE

Combina de forma especial con todo tipo de entremeses, mariscos o pescados y también con quesos frescos o ensaladas, entre otros platos.

°C GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13°

🍷 RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Se aconseja beber muy frío, a una temperatura de consumo de entre 6 y 8° C.º

i INFORMACIÓN TÉCNICA

Las uvas son recogidas en su perfecto grado de maduración para obtener un vino equilibrado en cuanto a azúcares y acidez. Las uvas antes del prensado se someten a un corto periodo de maceración en frío de 6 horas. La fermentación tiene lugar a una temperatura controlada de 14-16° C en depósitos de acero durante 12-14 días para extraer la máxima aromaticidad del vino. Le sigue un periodo de maduración, que da lugar a un vino elegante, fresco y afrutado.