

Las Dosces Blanco



Chozas Carrascal
DO Utiel Requena
Ecológico

ELABORACIÓN

Maceración pelicular de 24 horas.
A continuación procedemos a separar el Mosto Flor del de prensa.
Finalmente hacemos un Desfangado por frío y posterior fermentación a 18C.

VARIETADES DE UVA

60% Macabeo
40% Sauvignon Blanc

ANÁLISIS SENSORIAL



Amarillo pajizo con reflejos verdes. Limpio y brillante.



Nariz limpia y elegante. Mostrando característicos aromas varietales, que recuerdan a flores blancas, frutas tropicales y matices herbáceos, todos ellos envueltos en un ligero fondo mineral.



En boca muestra una acidez equilibrada. Resultando un vino fresco, intenso y sedoso, de cuerpo medio y persistente. En el final de boca permanece recuerdos agradables a flores blancas y una ligera sensación herbácea que invita a seguir bebiendo

RECOMENDACIONES

Armoniza tanto para aperitivo como para comidas ligeras. Ideal con pescados ligeros, sushi, mariscos, pastas, arroces e incluso carnes blancas.
Tiene una alta expresión aromática recordando los aromas de la nariz. Largo y agradable postgusto.

Para apreciar correctamente todo su potencial, se recomienda una temperatura de consumo sobre los 8 - 10° aproximadamente
Copa de Cata: Spiegelau Authentics 01