



CHOZAS CARRASCAL



utiel-requena

- Nombre: Anma
- Variedad: Garnacha Blanca
- Zona: Utiel Requena
- Bodega: Chozas Carrascal
- Tipo de vino: Blanco Joven de Finca



ANMA

VINO DE FINCA

Aromas Florales: Nuestro ANMA Blanco es un vino producido con Garnacha Blanca el cual exhibe aromas florales, con notas de flores blancas y un toque de perfume.

Frutas Blancas: Se puede apreciar sabores de frutas blancas frescas, como pera, manzana y melocotón.

Cuerpo Medio: ANMA Blanco tiene un cuerpo medio, lo que significa que tienen una sensación en boca equilibrada.

Acidez Moderada: La acidez moderada, lo que contribuye a la frescura del vino sin ser abrumadora.

Toques Minerales: Se perciben toques minerales que añaden complejidad al perfil.

Maridaje Recomendado

Mariscos y Pescados Blancos: Ceviche de pescado, Gambas al ajillo, Filete de lubina a la parrilla.

Ensaladas Frescas: Ensalada de aguacate y langostinos, Ensalada mediterránea con tomate, mozzarella y albahaca.

Quesos Suaves: Queso de cabra fresco con hierbas, Queso brie con frutas frescas.

Platos de Pollo y Aves: Pollo a la parrilla con limón y hierbas, Pechuga de pato con salsa de naranja.

Platos Mediterráneos: Paella de mariscos, Plato de aceitunas y almendras.

Comida Española: Pulpo a la gallega, Empanadas de marisco, Tapas varias.

Platos con Hierbas Frescas: Risotto de hierbas con espárragos, Ensalada de quinoa con menta y cilantro.

Platos con Salsas Cítricas: Salmón al horno con salsa de limón, Pollo con salsa de naranja.

Cocina Asiática: Sushi o sashimi, Ensalada tailandesa de mango y langostinos.

Platos de Verduras Asadas: Verduras asadas con romero y ajo. Ratatouille.

Estas son sugerencias generales y que la elección de maridar un vino con un plato puede depender de factores personales y de preferencias individuales.