

# Bodegas Aragonesas Azzulo (2015)



## IDENTIDAD

Bodega	<b>Bodegas Aragonesas</b>
Nombre	<b>Azzulo</b>
Año	<b>2015</b>
Uvas	Viura (50 %) Chardonnay (50 %)
Ubicación	<b>España &gt; Aragón &gt; Campo de Borja</b>
Categoría	Vino Blanco
Precio	<b>4,24 €</b>

## BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Color	Verde Claro

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	11.00 %
---------	---------

## INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	<p>La uva llega directamente a la prensa donde por medio de una leve presión se obtiene el mosto flor. Una vez obtenido el mosto se realiza un desfangado rápido por flotación que nos permite obtener un mosto limpio y cristalino de forma inmediata. Comienza a fermentar en depósitos de acero inoxidable con levaduras seleccionadas y controlando la temperatura de fermentación entre 14 y 16°C.</p> <p>La mezcla de las dos variedades se produce después de terminar la fermentación alcohólica. Se realiza un embotellado mensual para garantizar la frescura y juventud de éste vino de aguja. El embotellado se efectúa a 5°C.</p>
-------------	--



## CATAS (2)

Fecha	<b>7 de noviembre de 2018</b>
Catador	Curso De Cata
Puntuación	60.0
Platos	Idela para acompañar a postres
Visual	Amarillo pajizo casi transparente con ribete acerado. Limpio y brillante

# Bodegas Aragonesas Azzulo (2015)

Olfato Baja intensidad aromática que tiende a disminuir rápidamente.  
Se muestra muy plano con sùtiles aromas a manzana verde.

Boca Entrada dulzona, inexpresivo en el paso.  
Persistencia muy baja

Fecha **8 de febrero de 2017**

Catador Curso De Cata

Puntuación 86.0

Notas -Color: Amarillo pàlido con tonos verdosos.

-Aroma: Alta intensidad de carácter varietal. Aromas frutales muy frescos con notas florares de fruta blanca de hueso.

-Boca:

Visual Amarillo pajizo casi transparente

Olfato Intensidad olfativa media con predominio de aromas fruta blanca y tropical, sobre todo plàtano y melocoton

Boca Entrada en boca agradable, vivo, fresco, joven con un paso de boca muy voluminoso y goloso.  
En el paso aparcan notas amieladas y melocotón, dejando un final de boca muy largo y con los recuerdos de la uva fresca sazonada.

## BOTELLAS SACADAS (3)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
8/2/17	Consumido		
7/11/18	Consumido		
7/11/18	Consumido		