

Bodegas Aragonesas Azzulo (2015)



IDENTIDAD

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

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Color	Verde Claro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

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

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	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. 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.
-------------	--



CATAS (1)

Fecha	8 de febrero de 2017
Catador	Curso De Cata
Puntuación	86.0

Bodegas Aragonesas Azzulo (2015)

Notas -Color: Amarillo pálido con tonos verdosos.

-Aroma: Alta intensidad de carácter varietal. Aromas frutales muy frescos con notas florales 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 plátano y melocotón

Boca Entrada en boca agradable, vivo, fresco, joven con un paso de boca muy voluminoso y goloso.

En el paso aparcen notas amieladas y melocotón, dejando un final de boca muy largo y con los recuerdos de la uva fresca sazónada.

BOTELLAS SACADAS (1)

8/2/17	Precio de		8/2/17	Consumido	
--------	-----------	--	--------	-----------	--

