

ESENCIA DE BLANCS

Denominació d'Origen: Somontano

Anyada: 2009

Producció: 7.700 ampolles

Varietats: 85% Chardonnay (15% en bóta 2 mesos) - 15% Gewüstraminer (50% 2 Anyada)

Grau alcohòlic: 13,5%

Elaboració:

Després de 15 dies de fermentació a 15-17 graus de temperatura realitzem l'acoblament de 4 vinificacions diferents, dues per al Chardonnay i dues per al Gewüstraminer. El 15% del Chardonnay és fermentat en bóta i la meitat del Gewüstraminer prové de l'any 2008 resultant un sorprenent i seriós blanc sec amb menys de 2 grams de sucre.

Nota de Tast:

A la vista: Presenta un aspecte net i brillant amb un color groc llimona cin llampades d'acer. A nas: Intensa i franca aroma a fruites tropicals i cítrics amb matisos làctis, record a mantega procedent de la part de vinificació realitzada a la bóta de Chardonnay i de la reducció del Gewüstraminer de l'any 2008. A boca: Repeteix les sensacions del nas i es mostra fresc amb una complexa sedositat que ens deixa la boca amb una sensació vellutada i un postgust molt llarg que convida a beure.

Gastronomia:

La seva gran estructura permet acompanyar un menjar complet per als amants dels blancs seriosos i secs, fins i tot amb alguna carn blanca. Tot tipus de peixos, rostits, planxa i forn, arrossos i pastes, carns blanques i aus.

Altres productes del celler:

Essencia de Negres, Nuestro roble, Criança especial, Reserva de la familia, Lar de Beroz



Bodegas De Beroz