

Tintoralba Blanc

Specificaties

Afkomst: DO Almansa	Smaakprofiel: Fruutig, zacht en (licht)zoet
Alcoholpercentage: 11,5%	Kleur/soort: Blanco
Serveertemperatuur: 8-10°C	
Serveertip: Lekker te combineren met vis- en schaaldieren, groenten, rijst, pasta en Tapas.	
Rijping: Fermentatie in stainless steel tanks. Verschillende druivenvariëteiten worden apart gevinifieerd. Oogst gebeurt 's nachts voor meer frisheid en finesse in de wijn te krijgen.	

Awards	Kenmerken
91 puntos – Guía del Vino 2017	Druivenras: 50% Sauvignon Blanc & 50% Verdejo Wijnbouwer: Coöperación Tintoralba
Plata – Gran Selección Cast. La Mancha 2016	
91 puntos-Guía del Vino 2016	
Plata – Challenge International du Vin 2015	
Oro – Premios Arribes 2014	
Plata – Bacchus 2013	
Oro – Vinos de la Tierra de Don Quijote 2013	

Proefnotitie:

Tintoralba is gemaakt van Sauvignon Blanc & Verdejo, vanuit de **eerste persing**. Zacht gele kleur met hints van briljant groen. **Zeer intense, fruitige neus met tropische aroma's**. Een bijzonder frisse, fruitige en evenwichtige wijn met een persistente finish. Door een koude maceratie en een fermentatie onder nauwe temperatuurcontrole heeft deze wijn zijn natuurlijke frisheid kunnen behouden. Lekker te combineren met vis- en schaaldieren, groenten, rijst, pasta en Tapas.

