

Neña de Alútiz

Specificaties

Afkomst: DOCa Rioja	Smaakprofiel: Fruitig zacht en (licht)zoet
Alcoholpercentage: 10,5%	Kleur/soort: Blanco Semidulce
Serveertemperatuur: 4 a 6°C	
Serveertip: Lekker als aperitief, tussendoor op een terrasje of als begeleider van kazen, paté en zoete lekkernijen.	
Rijping: 1 ^e selectie op het veld, verwijderen van steeltjes en andere onzuiverheden zodat men start met goede selectie druiven. Deze worden machinaal geperst, daarna fermentatie van het sap in kleine stainless steel tanks. Om een restsuiker gehalte van 10 à 12 gram per liter te behouden gebruikt men ijspacks rondom de tanks, zo schakelt men de gist uit op het gewenste moment waardoor de fermentatie (omzetting van suikers in alcohol) stopt en men dus een natuurlijk zoete witte wijn krijgt. Natuurlijk zoet; geen suikers toegevoegd!	

Awards	Kenmerken
	Druivenras: 70% Tempranillo Blanco & 30% Viura
	Regio: DOCa Rioja
	Wijnbouwer: Bodegas Alútiz



In de neus heel floral, witte bloemen, met fruit aroma's zoals perzik.
 In de mond gebalancerd, vol en rijk.

Verrassend lichte wijn, niet zwaar en plakkerig zoals de zoetheid doet vermoeden, aangenaam te drinken.

Natuurlijke suikers, zonder toevoegingen!

