

Bodegas ABINASA

DO Somontano

Espagne

ANA BLANCO

Blanc

Culture raisonnée

La Bodega Abinasa est située à Lascellas, à une altitude de 530 m dans la Sierra de Guara. Fondée en 1878 dans l'une des plus anciennes auberges d'Aragon, elle est le résultat du lien étroit qui unit nos ancêtres à la culture du vignoble. Notre savoir-faire reconnu, allié aux méthodes traditionnelles transmises au fil des générations, nous permet d'élaborer des vins de qualité avec les cépages autochtones de l'appellation Somontano.



80% Chardonnay
20% Macabeo



14%



750 ml



Culture raisonnée.
Vendange en vert, effeuillage, épamprage.
Vendange entièrement manuelle pour ce cru qui fait l'objet d'une sélection méticuleuse.
Rendement : 70 hl/ha
Sols : argilo-sableux
Age vignes : 23 ans



Vinification traditionnelle.
Éraflage total.
Cuvaion de 2 semaines.
Délestages, pigeages manuels.



Élevé 2 mois en barriques.
100% chêne Français.



Couleur :

Jaune, or brillant.

Au nez :

Notes d'agrumes, de pomme et de fruits tropicaux avec un fond d'herbes aromatiques et des touches typiques de bois.

En bouche :

Fraicheur et notes d'ananas et de citron détectées.

Accords mets & vin :

S'associe parfaitement avec des poissons gras ou fumés, des fruits de mer. Vous l'apprécierez à l'apéritif et sur certains fromages.

Taux de sucre : 1.2 g/L



Servir entre 8°C et 10°C.



Garde 3 - 5 ans

