

*cabecita loca*<sup>®</sup>

Vino blanco

**80% Chardonnay – 20% Gewürztraminer**

**Añada 2021**

**D.O. Somontano**

**Crianza sobre lías 3 meses**

**13,5% alc.**

**Rendimiento 5.000 kg/ha.**

**Vendimia en septiembre de 2021**

**Producción 2.605 botellas**



### **Elaboración**

Coupage de uvas de la vega del río Vero en Barbaastro (Huesca), vendimiadas buscando la armonía aromática y conservando la frescura.

Tras la recepción en bodega se despalillaron las uvas para su posterior prensado. La Gewürztraminer tuvo una maceración pelicular de 6 horas en prensa.

Fermentación controlada en frío con temperatura máxima de 22º C. Se realizó una crianza sobre lías de 3 meses en los depósitos de inox.

Cuando los vinos estuvieron listos se realizó el blend del vino con una composición de 80% Chardonnay y 20% Gewürztraminer. Por último se aplicó una clarificación suave con bentonita. Filtrado y embotellado en el mes de febrero de 2022.

### **Nota de cata**

Color amarillo limón. De intensos aromas, con notas de plátano, melocotón en almíbar y elegante vainilla.

En boca es seco y fresco, sedoso y con volumen, armonía en acidez y cuerpo, sutileza es su fin.

### **Maridaje y servicio**

Amigo fiel de momentos de relax junto a tapas variadas y mejores compañías.

Frituras, pescados de lonja, tortillitas de camarones y delicias del mar, al gusto del mejor comensal. Ideal para dieta mediterránea con ensaladas, verduras y carnes blancas. Una gran amistad para ti, en tu local favorito o en casa. Servir de 6 a 8ºC.