



JEAN PAUL BLANCO DEMI-SEC

Origen: Francia

Zona: Gascuña

Varietal: Colombard 75%, Ugni Blanc 25%

Alcohol: 11,5% Añada: 2014

Enóloga: Samantha Bailey



Un vino blanco suave y flexible producido a partir de uvas de calidad procedentes de Vin de Pays en Cotes de Gascogne.

Elaboración: Mientras son trasladadas a la bodega, las uvas son enfriadas con CO2, luego una peculiar maceración de 6 a 15 horas, tras ello la prensa neumática y el desfangado. La fermentación alcohólica empieza con levaduras cultivadas y cuando la fermentación es completa se cría sobre lías para retener la máxima frescura.

Notas de Cata: En nariz es deliciosamente fresco y super aromático , con intenso aroma a ortiga y cítricos. En boca tiene un poco de peso, el sabor es fresco, suave y bien equilibrado, haciendo de este un vino blanco sin complicaciones fácil de beber y de carácter semi seco.

Su paladar es más suave y redondeado que el sec y se debe a que tiene 2g/l de azúcar añadido

Perfecto con: como aperitivo, pescados, verduras y ensaladas... básicamente agradable para maridar con cualquier cosa!!!

