



Pinot Blanc 2015

Lugar de Producción: Región Vitícola de Cléebourg
Pueblos de Cleebourg-Rott-Steinseltz
Wissembourg-Oberhoffen-Riedseltz
Alsacia - Francia

Suelo: Arcillo-Margoso y Margo-Arenoso

Varietal: 100 % Pinot Blanc

Millésime 2015

Apelación : AOC Vin d'Alsace

Prácticas de cultivo : Control del rendimientos, limitado a 68 hectólitros/Ha.
Trabajo del suelo, control razonado de tratamientos e inspección de parcelas por la Comisión Técnica para validación de condiciones según el Estatuto AOC Alsace.

Vinificación : Selección de las uvas durante la vendimia. Vendimias manuales.
Prensado lento y respetuoso de la vendimia. Fermentación alcohólica en cubas termorreguladas.

Análisis: Alcohol % : 12,4% vol.; Azúcar residual g/L: 3,5 g/L; Acidez g/l H2SO4: 3,2 g/L

Degustación :

Capa: Amarilla con reflejos verdes, límpida y brillante

Nariz: Delicadamente afrutado, con notas a cítricos y a flores.

Boca: Aromas intensos y finos con dominio del afrutado, que se afirman en una acidez elegante aportándole frescor y persistencia en boca

Maridaje: Acompaña la mayoría de platos. Podrá maridar, tanto con tartas saladas, platos de cuchara tradicionales, como con carnes blancas.

Servir frío entre 8 -10° C, en copas de tulipa altas.

Conservación : Beber desde ahora (2016 a 2018) para apreciar la exuberancia de sus afrutados.



DIRECT BODEGA

www.directbodega.com

nfo@directbodega.com

Facebook: [lallierdirectbodega](#) Twitter: [@directbodega](#)

EL ABUSO DEL ALCOHOL ES PELIGROSO PARA LA SALUD. CONSUMIRLO CON MODERACIÓN