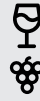




JABALÍ

2020

D.O.P. Cariñena



ALCOHOL
13% VOL.



VARIETADES
Viura & Chardonnay

TERROIR

Tenemos 2.800 hectareas a 700 metros de altitud, todas ellas localizadas en la DOP Cariñena. Los suelos son pardo-calizos sobre margas y areniscas. Pizarras en las zonas más altas.

NOTA DE CATA

En las cálidas noches de verano antes de la cosecha, el jabalí entra secretamente en nuestros viñedos situados al lado de los bosques de la Cordillera Ibérica. Aquí, entre las viejas viñas cultivadas en suelos de pizarra, es libre de elegir las mejores uvas, como la Viura y la Chardonnay que dan lugar a nuestra opción más refrescante, este gran blanco con matices minerales de flores silvestres y cítricos.

MARIDAJE

Combina muy bien con la mayor parte de los pescados, mariscos y verduras, así como con pastas y quesos de cabra o roquefort. Servir entre 7° y 10°C.

ELABORACIÓN

Tras el despalillado, las uvas pasan directamente a la prensa, donde se realiza una breve maceración para extraer los mejores aromas, seguido de un suave prensado. El mosto se fermenta en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 15°C durante 8 días



Bodegas Paniza

CRTA. ZARAGOZA - VALENCIA, KM 53 · 50480
PANIZA · ZARAGOZA · ESPAÑA

tfn.: +34 976 622 515 | fax: +34 976 622 958

info@bodegaspaniza.com

