



# CASTILLO DE MONESMA

## GEWÜRTRAMINER 2017



<b>Composición varietal</b>	Sauvignon Blanc y Gewürztraminer
<b>Graduación:</b>	13,5 %vol.
<b>Vendimia</b>	Las uvas se vendimiaron durante la primera quincena de septiembre de 2017.
<b>Vinificación</b>	Maceración en frío y su posterior prensado. Fermentando en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada a 18°.
<b>Crianza</b>	Vino joven
<b>Embotellado</b>	El vino se embotelló en enero de 2018.
<b>Servicio y maridaje</b>	Ideal para acompañar mariscos, pescados crudos, cocidos y en salsa, ahumados, verduras gratinadas... Beber fresco, entre 8 y 9°C
<b>Cata</b>	Color amarillo brillante. Aroma flores blancas, expresión frutal. En boca, fresco, frutoso, sabroso.