ALBAR&COQUE

Vino semidulce elaborado 100 % con uva de la variedad autoctona Albarin Blanco. Vendimia nocturna para mejorar la calidad de la uva y permitir maceraciones mas largas. Se realiza una parada fermentativa para obtener un vino con 9 grados de alcohol pero con un alto porcentaje de azucar resultando un vino afrutado, intenso y equilibrado.

FICHA DE CATA: Amarillo brillante con reflejos verdosos. Aroma elegante a fruta fresca, destacando las aromas tropicales de la variedad que aportan complejidad al conjunto. Fresco, afrutado, con notable cuerpo y con un paso en boca sabroso y envolvente debido a su contenido en azucar.

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 9%

MARIDAJE: pescados, pastas, mariscos y arroces no muy condimentados. Ideal para aperitivos. Servir a 6º-8ºC.