



Vall de Baldomar



CRISTIARI BLANC

Vinificació El raïm és desgranat i premat suaument fins a un màxim d'extracció del 60% del most Flor. Després passa a fermentar a una temperatura propera als 16°C en dipòsits de acer inoxidable.

Varietats Müller Thurgau i Incroxio Manzoni

Tast Vi d'aroma intens, amb matisos de fruites, equilibrat en acidesa. Sobri, elegant i enormement suau al paladar. Gràcies al seu procés d'elaboració i a les característiques que li confereix la zona, aquest vi pot viure per un llarg període en ampolla sense perdre les seves particulars aromes i delicat bouquet.

Gastronomia Perfecte com aperitiu i per acompanyar plats de caràcter mariner de tota mena de peix i marisc viu i cuit, també és extraordinari amb formatges blaus i formatges joves de cabra acompanyant patés i tota la varietat de fumats. Servir a una temperatura de 8-10°C.

Vinificación La uva es despalillada y prensada suavemente hasta un máximo de extracción del 60% del mosto Flor. Después del desfangado pasa a fermentar a una temperatura próxima a los 16°C.

Varietades Muller Thurgau y Incroxio Manzoni

Cata Vino de aroma intenso y afrutado, equilibrado en acidez. Sobrio, elegante y enormemente suave al paladar. Gracias a su proceso de elaboración y a las características que le confiere la zona, este vino puede vivir por un largo periodo en botella sin perder sus particulares aromas y delicado bouquet.

Gastronomía Tómese con todo tipo de pescados y mariscos, vivos y hervidos, quesos azules y jóvenes de cabra. Servir a una temperatura de 8-10°C.

Winemaking The grape is destemming and pressed smoothly to a maximum extraction of 60%. The must, after the debourbage, has a fermentation at a temperature of around 16°C.

Grape varieties Muller Thurgau and Incroxio Manzoni

Tasting notes Intense and fruity aroma, with pink and whortleberry shades, balanced in acidity. Sober and elegant, extremely soft on the palate and with long intense aftertaste. Thanks to its winemaking and to the characteristics of this area, this wine can live for a long period in the bottle without losing its particular aromas and delicate bouquet.

Gastronomy Recommended with all kinds of fish and shellfish and young goat's chesses. Serve it at a temperature between 8° and 10°C.

Per més informació, posat en contacte amb nosaltres
Para más información contacta con nosotros
For more information you can contact with us
info@valldebaldomar.com o/or T. +34 667 460 712