

**Bodegas ABINASA**

**DO Somontano**

**Espagne**

**ANA**

**GEWÜRZTRAMINER**

**Blanc**

**Culture raisonnée**

La Bodega Abinasa est située à Lascellas, à une altitude de 530 m dans la Sierra de Guara. Fondée en 1878 dans l'une des plus anciennes auberges d'Aragon, elle est le résultat du lien étroit qui unit nos ancêtres à la culture du vignoble. Notre savoir-faire reconnu, allié aux méthodes traditionnelles transmises au fil des générations, nous permet d'élaborer des vins de qualité avec les cépages autochtones de l'appellation Somontano.



100% Gewürztraminer



13.5%



750 ml



Culture raisonnée, vendange en vert, effeuillage, épamprage.  
Vendange à maturité optimale.  
Rendement : 63 hl/ha  
Sols : argilo-sableux  
Age vignes : 22 ans



Vinification traditionnelle avec un éraflage total.  
Cuvaion de 2 semaines.  
Délestages, macération pelliculaire et fermentation à froid, pigeages manuels, remontages afin d'extraire les arômes.



Élevé en cuve inox.



**Couleur :**  
Jaune vif avec une certaine lueur verdâtre.  
**Au nez :**  
Notes de rose, miel et jasmin.

**En bouche :**  
Doux, soyeux avec une touche épicée.

**Accords mets & vin :**  
S'associe parfaitement avec des poissons, des fruits de mer. Vous l'apprécierez à l'apéritif à toute heure de la journée.

**Taux de sucre :** 5.5 g/L



Servir entre 8°C et 10°C.



Garde 3 ans

