



torralbenc

Blanco Torralbenc 2016

- Variedades de uva: Sauvignon blanc, Viognier, Chardonnay y Parellada.
- Alcohol : 13 % vol.

Este vino blanco está elaborado con cuatro variedades bien adaptadas y con un excelente grado de complementariedad.

- La variedad Sauvignon blanc aporta su carácter aromático agradable ligeramente herbáceo, afrutado y fresco.
- La variedad Chardonnay es la base sobre la que está ensamblado este vino, destaca su equilibrio, finura y complejidad.
- La variedad Viognier aporta fundamentalmente su carácter floral y volumen en boca;
- La variedad Parellada sutileza y frescura.



A la vista se presenta un vino limpio y brillante de color amarillo dorado pálido.

El vino presenta una intensidad aromática media alta en la que destacan aromas combinados de flores (blancas) y flores secas, que se combinan con suaves aromas frutales de fruta blanca (manzana), ligeras sensaciones de fruta de hueso y cítricas, al final destacan atractivos aromas de hinojo.

En boca se muestra un vino con volumen, de paso fácil, continuo, en el que se perciba de forma destacable su frescura. Su final de boca y retrogusto adecuadamente prolongados manifiestan las expresiones florales y de frutas frescas e hinojo que reproducen el perfil aromático descrito.

Son aspectos destacables de este vino el equilibrio y la frescura.