

Batán de Salas Blanco Joven

Varietades: Chardonnay, Gewürztraminer y Sauvignon Blanc

Grado alcohólico: 13 %

Elaboración

Cada variedad es elaborada por separado durante quince días a temperaturas entre 14 y 16 grados. Al final se añade un pequeño porcentaje de Gewürztraminer de la cosecha anterior para aumentar su complejidad.

Vista

De aspecto limpio y brillante, muestra tonos verdes y acerados propios de su juventud.

Nariz

Se muestra franco e intenso, con predominio de aromas de frutas tropicales como la piña, mango y maracuyá, así como sutiles notas florales y fermentativas.

Boca

Acidez refrescante y agradable, la sensación en boca es coherente con lo que nos adelantaba la nariz por sus sabores a fruta tropical. Pese a su juventud, no está exento de una sensación de grasa y persistencia en boca que hacen su consumo realmente agradable. El postgusto nos deja sensaciones florales propias del Gewürztraminer.

Maridaje

Pescados y mariscos. Arroz y pastas. Comidas orientales, curries.... Quesos de cabra y cremosos.



BATÁN
DE SALAS
CHARDONNAY
GEWÜRZTRAMINER
SAUVIGNON BLANC



CONSEJO REGULADOR
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PUNTA CANALES

