ALTANZA
BODEGAS



Alma BOHEMIA de ALTANZA

2025

Née pour vivre le côté bohème qui sommeille en chacun de nous. Une manière de penser librement, en avance sur son temps et affranchie des conventions. À savourer partout, à tout moment!

CÉPAGES

Viura, Grenache blanc et Malvoisie.

VINIFICATION

Le moût fermente lentement en cuves d'acier inoxydable à 16 °C afin de préserver la fraîcheur et la délicatesse de chaque cépage.

NOTES DE DÉGUSTATION

De couleur jaune pâle, ce vin se distingue par son caractère fruité, tant au nez qu'en bouche. Des arômes délicats de pomme verte et de fruits à noyau, comme la pêche et l'abricot, s'accompagnent de subtiles notes de citron et de fleurs blanches. Alma Bohemia est un vin rond et frais, moyennement corsé, à l'acidité équilibrée et à la finale longue et persistante.

ACCORDS METS-VINS

Idéal avec les bouchées à l'apéro, les salades, la pizza, les plateaux de fromages, ainsi qu'avec les poissons et les fruits de mer, comme le saumon grillé.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 6 °C
ALCOOL : 13 %

CN 232, Km. 419,5 - 26360 Fuenmayor (La Rioja) T.: +34 941 450 860 bodegasaltanza.com