La Nansa Blanco
Vinos de Aguja

Variedades
Chardonnay, Macabeo

Elaboración
Se hace una selección de las uvas, se prensan, se fermentan y se hace una segunda fermentación de dónde obtenemos unas finas burbujas.

Temperatura de Servicio: 6ºC

Aspecto
Transparente y cristalino de color amarillo pálido, con tonalidades verdes. Se observa el desprendimiento de las finas burbujas, que suben a la superficie, formando una leve corona.

Aroma
Destaca por su intensidad aromática de carácter afrutado, sobresalen el plátano verde, la manzana y el albaricoque. La influencia de la uva Chardonnay contribuye a darle un elegante perfume.

Gusto
Paladar fresco, fino, en el cual siguen destacando las frutas, que lo armonizan. Sus finísimas burbujas lo hacen refrescante, con cuerpo suficiente teniendo un posgusto largo que deja una sensación final muy equilibrada.

Maridaje
Arroces de pescado, Arroces mixtos, Crustáceos, Ensaladas de arroz, Ensaladas de pasta, Marisco con salsa, Moluscos de concha, Pasta con salsa de tomate, Pasta con salsas marineras, Pescado blanco, Pescados con salsa, Pizza