

Florante Fermentado 2011

Consejo Regulador

Denominación de Origen Protegida Utiel - Requena.

Área de Producción

Diferentes municipios de la comarca Utiel – Requena.

Tipo de Vino

Vino Blanco fermentado y madurado en Barrica

Elaboración

Elaborado utilizando las mejores uvas seleccionadas según su momento óptimo de maduración. Fermentado en barricas nuevas de roble francés. Durante su crianza se realizan batonages sistemáticos.

Tipo de Uva

54% Chardonnay
20% Sauvignon Blanc
20% Macabeo
6% Tardana

Producción

5.400 Botellas

Gº Alcohólico

13%

Nota de Cata

Amarillo pajizo con reflejos dorados. Lágrima abundante y persistente. Potente, amplio, aromático y muy franco. Notas de cítricos, frutas maduras y flores blancas. La barrica aporta aromas especiados, ligeros ahumados y tostados. Frutos secos tipo almendra amarga y nuez moscada. En boca destaca una buena acidez que le aporta frescura. Paso sedoso, muy untuoso y con buena estructura.

Sugerencia de Servicio

Temperatura: 10-12°C.

Ensaladas templadas (con mariscos o foie gras).

Foie o patés de hígado.

Arroces marineros.

Pescados blancos con salsa, guisos de pescados, pescados azules a la brasa o a la plancha. Pescados grasos (salmón)



EC BODEGAS
EMILIO CLEMENTE



S.A.T. Nº 7237 Finca Caballero - Oficina / Office: C/ Málaga, nº 7, bajo – 46009 Valencia
Tel. +34 96 317 35 84 / Fax: +34 96 317 37 26 info@eclemente.es / www.eclemente.es