

FICHA TÉCNICA

# Laus Blanco 700<sup>alt.</sup>

**“Vino de Finca Bachimaña” 2007**

**Variedades** 35% Gewürztraminer, 65% Chardonnay

**Elaborado** con las variedades Chardonnay y Gewürztraminer de nuestra “finca Bachimaña” situada 700 metros sobre el nivel del mar. Tras una cuidada elaboración y crianza en barrica sobre sus lías obtenemos nuestro blanco 700<sup>alt.</sup> de gran expresividad y elegancia

**Vino** de aspecto luminoso y color oro pálido con destellos acerados y reflejos verdes.

Muy intenso y limpio a la nariz con aromas florales, pétalos de rosa, claveles, frutos de hueso, melocotón, tostados y lácteos.

Con un ataque fresco y golosa comienza la fase gustativa llenando la boca en su evolución de sensaciones agradables, florales y frutales que se complementan con tostados, frutos secos tostados y matices de pastelería. El final es largo y agradable.

|                             |                                |
|-----------------------------|--------------------------------|
| <b>Zona Vinícola</b>        | Somontano                      |
| <b>Clase de vino</b>        | Blanco                         |
| <b>Tipo de vino</b>         | Tranquilo                      |
| <b>Grado alcohólico</b>     | 13,9 ± 0,2 %v/v                |
| <b>pH</b>                   | 3,31 ± 0,1                     |
| <b>SO<sub>2</sub> libre</b> | 20 ± 3 mg/l.                   |
| <b>Acidez Total</b>         | 5,48 ± 0,1 g/l ácido tartárico |
| <b>Acidez Volátil</b>       | 0,51 ± 0,05 g/l ácido acético  |
| <b>Azúcar Residual</b>      | 2,08 ± 0,5 g/l                 |

## Premios Añada 2006

Premios Decanter 2008, **Medalla de Bronce**

## Premios Añada 2007

Berliner Wine Trophy 2012, **Medalla de Oro**

