CANTAURI

BLANCO

HISTORIA

El vino blanco Carlos Alonso nace con la tercera generación de nuestra bodega, ya que hasta entonces las variedades blancas eran incluidas en la elaboración de vinos tintos.

VIÑEDO

Bodegas Alonso González cuenta con una superficie de 1 ha de la variedad blanca VIURA, 0,5 ha de a variedad blanca MALVASÍA y 0,2 ha de otras variedades blancas. Situadas a 520 m. sobre el nivel del mar, con sus suelos arcillo-calcáreos.

VARIEDAD

80% VIURA, 20%MALVASÍA

ELABORACIÓN

Tras la recogida manual se hace un prensado neumático. Una vez obtenido el mosto se enfría a 7ºC durante 48 horas, se retiran las impurezas (desfangado) y se inicia el proceso de fermentación alcohólica a una temperatura no superior a los 13 ºC. Una vez realizada la fermentación se estabiliza y ya puede ser envasado.

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO

10ºC a 13ºC

International Wine Guide SILVER Spain - 2013

International Wine Guide SILVER Spain - 2013

84 GUÍA PEÑÍN PUNTOS

Copyright © 2020 Bodegas Alonso Gonzalez S.L., La Rioja, España