



## ZUAZO GASTÓN BLANCO

### ELABORACIÓN

Viura 100%.

Maceración en frío del mosto en contacto con las pieles consiguiendo extraer al máximo los aromas primarios procedentes de la variedad.

### GATA

Color brillante, limpio, con tonos limón pajizo.

De intensos aromas amanzanados y cítricos, con recuerdos a uva pasificada.

Es un vino con un paladar estructurado, con cuerpo y cierta presencia glicérica, sensaciones de frescor con un correcto equilibrio entre acidez, amargor y dulzor. Posee un retrogusto intenso y larga persistencia.

### GASTRONOMÍA

Maridaje: Ideal para aperitivos, ensaladas, canapés, marisco, pastas tipo carbonara, cremas y pescados cocidos, a la parrilla o con salsas al horno. Queso de cabra o ahumado.

### PARTICULARIDADES

Grado Alcohólico: 13% vol.

Temperatura de servicio: 8-11 °C

Tipo de botella: borgoña.

Capacidad: 750 ml

### PREMIOS

- Medalla de Plata World Wine Catavinum 2016.
- Medalla de Plata Premios Arribe 2013.
- Medalla de Bronce International Wine Guide 2015.
- Medalla de Bronce en la International de Vinos de Burdeos 2013.