



# ALONSO CUESTA BLANCO JÓVEN

2024



75% Verdejo, 25% Sauvignon Blanc



10°C en copa fina y abierta



Varietal



12,5°



Color amarillo pajizo brillante, con bordes verdosos.



Aroma limpio, franco y fresco. Con notas tropicales, fruta fresca, flores blancas y cítricos.



Boca equilibrada y fresca, con una acidez marcada y un fino amargor.



Vendimia en el momento óptimo de maduración de la uva; una vez llega a bodega, se despalilla y estruja, a baja temperatura, para mantener la cadena de frío en todo el proceso. El estrujado y el prensado de la uva es suave para obtener solamente el mosto y no arrastrar el sabor ácido de los mates de los racimos y las pepitas de los granos. El prensado y el desfangado como siempre, son a baja temperatura, como lo es también la fermentación para evitar la volatilidad de los aromas. Finalmente se filtró y embotelló.