

# EL PERRO FLACO SEMIDULCE

## DO CAMPO DE BORJA

Chardonnay y Viura

---

**Situación:** Campo de Borja se encuentra situado al noroeste de la provincia de Zaragoza, entre las montañas del Sistema Ibérico y el Valle del Ebro. La Denominación de Origen fue creada en 1980.

---

**Vinificación:** La uva llega directamente a la prensa donde por medio de una leve presión se obtiene el mosto flor. Una vez obtenido el mosto, se realiza un desfangado rápido por flotación, que nos permite obtener un mosto limpio y cristalino de forma inmediata. Comienza a fermentar en depósitos de acero inoxidable con levaduras seleccionadas y controlando la temperatura de fermentación entre 14 y 16°C. La mezcla de las dos variedades se produce después de terminar la fermentación alcohólica. El embotellado se efectúa a 5°C

---

**Nota de cata:** De color amarillo pálido con tonos verdosos. Aroma de alta intensidad de carácter varietal. Aromas frutales muy frescos con notas florales de fruta blanca de hueso. La entrada en boca es muy agradable, muy vivo, fresco, joven con un paso de boca muy voluminoso y goloso, dejando un final de boca muy largo y con los recuerdos de la uva fresca sazonada.

---

**Gastronomía:** Es excelente acompañando aperitivos, pescados y arroces. Ideal para compartir.

**Temperatura de consumo:** 5º

**Grado alcohol:** 11,5% Vol.

---

