



TIPO

Blanco Joven. Un pequeño porcentaje ha sido fermentado en barrica.

VARIEDADES UVAS

Verdejo.

VINIFICACIÓN

Vinificación en depósitos de acero inoxidable durante 25 días con una temperatura máxima de 15 ° C. Una vez terminado el proceso de fermentación permanece en depósito refrigerado hasta su embotellado.

NOTAS DE CATA

Tiene una nariz afrutada y delicadamente floral, con toques de frutas de hueso y pomelo. De gran estructura y bien equilibrado en boca se muestra con notas minerales, recuerdos de mazapán y especias, con una acidez refrescante y un largo final donde se aprecia su mineralidad.

MARIDAJE

Acompaña muy bien a marisco cocido, moluscos y pescado blanco, pasta ligera, en ensalada o con salsas marineras, pescado azul al horno, embutidos ahumados, carne blanca, quesos semicurados, cremas...

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

La temperatura adecuada de conservación de este vino debe estar en torno a los 12° y es aconsejable consumirlo alrededor de 8/10° C. Es importante que la temperatura sea constante, evitando saltos térmicos que influyan negativamente en la calidad.

Grado Alcohólico: 13% Vol.

750 ml.

Contiene Sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.