



TIPO

Blanco Fermentado y criado en barrica.

VARIEDADES UVAS

Verdejo.

VINIFICACIÓN

Fermentación durante 20 días y posterior permanencia durante 8 meses en barricas de roble francés de 500 litros y 600 lts.

NOTAS DE CATA

Color pajizo brillante borde verdoso. Muy complejo y sutil en nariz, de carácter mineral, despliega apuntes de cítrico, flores blancas y de fruta madura (piña) fundida con elegantes notas tostadas y especiadas. En boca sobresale su carácter frutal en un conjunto amplio, sabroso y serio sin perder la frescura aportada por una equilibrada acidez, de final muy largo de frutas amargas y recuerdos minerales y ahumados.

MARIDAJE

Acompaña perfectamente con aperitivos, productos del mar, mariscos de intenso sabor y moluscos, pescados con salsas y al horno, embutidos ahumados, carne blanca y aves asadas, platos de pasta con salsas marineras, quesos suaves, cremas y sopas...

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: 13.5% 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.