Arindo

Bodegas Shaya
D.O. Rueda

TIPO
Blanco

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
De atractivo color amarillo pajizo presenta un equilibrado y agradable conjunto aromático en el que destacan elegantes notas florales y de frutas maduras. Es equilibrado y bien estructurado en boca, apreciándose dulces y finas notas de frutas blancas (pera, manzana) y de hueso (albaricoque) con ligera y refrescante acidez que equilibran un sabroso y largo final de boca.

MARIDAJE
Buen acompañante de marisco cocido, moluscos y pescado, pasta y ensaladas, carne blanca, quesos semicurados, cremas...

CONSERVACIÓN
Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a 15 °C y una humedad controlada.

CONSUMO
Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura debe estar entre los 8 °C y 10 °C.

VEGAN

WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

Escanear para información nutricional y lista de ingredientes:

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. Producto apto para veganos

Se recomienda el uso moderado de este producto.