



TIPO

Vino blanco joven

VARIEDADES UVAS

Doña Blanca

VINIFICACIÓN

Las uvas provienen de varias pequeñas parcelas de pie franco de la variedad de uva Doña Blanca (también conocida como Malvasía Castellana), plantadas antes de 1964 en Villanueva del Campeán, Zamora. Los viñedos se encuentran en suelos arenosos con una capa de guijarros en la superficie, a una altitud de aproximadamente 700 metros sobre el nivel del mar. Conducidos en vaso y sin riego, estos viñedos producen cantidades muy bajas. Las uvas fueron recolectadas a mano, buscando tanto la madurez como la acidez natural. Se realizó una maceración en frío con los hollejos despalillados durante varias horas, seguida de un sangrado y prensado en frío. La fermentación alcohólica tuvo lugar en depósitos de acero inoxidable a una temperatura aproximada de 15°C.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo brillante. Aromas sutiles pero expresivos con delicadas notas florales blancas. A medida que avanza, emergen capas de manzana verde y pera, complementadas por un toque de cáscara de cítricos que reflejan los suelos arenosos de su origen. Fresco con una acidez vivaz que equilibra el cuerpo ligero del vino.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar pescado blanco a la parrilla, queso de cabra suave o platos herbales con eneldo o estragón. Su acidez brillante también complementa ceviches y comidas inspiradas en la cocina mediterránea.

CONSERVACIÓN

Se recomienda almacenar este vino en lugares libres de olores extraños, con una temperatura que no supere los 18 °C y una humedad controlada.

CONSUMO

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

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.