

NOTAS DE CATA

Vino blanco elaborado con uvas 100% ecológicas, con una crianza de 5 meses sobre sus propias lías finas, las cuales, aportan una boca más redonda y unos aromas más marcados.



COLOR: Un vino limpio, tranquilo y de color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Aspecto brillante y cristalino.

NARIZ: Aroma limpio y fresco, destaca fruta madura y fruta de hueso, también aroma varietal como el hinojo muy bien compensado con fondo mineral.

BOCA: La entrada en boca es seca, fresca y equilibrada. sabor untuoso y elegante, con una crianza de lías muy delicada volviendo al vino más redondo, amable y potenciando la estructura.

MARIDAJE: Perfecto para acompañar pescados y marisco. También combina a la perfección con aperitivos, foie, pasta, arroces y carnes blancas.