TAPAS

VIURA+VERDEJO

ORIGEN: D.O. IGP CASTILLA
VARIETAL: Viura y Verdejo
ALCOHOL: 11% Vol.
TEMPERATURA A SERVIR: 6º

ELABORACION

Mosto limpio, fermentado sin presencia de los orujos a temperatura no superior a los 20 ºC, durante 10-12 días.

MARIDAJE

Ideal con pescados blancos a la plancha o al horno y cualquier tipo de marisco fresco, así como tapas/aperitivos.

NOTAS DE CATA

VISTA: Vino de color amarillo pajizo con tonos verdosos.

NARIZ: Con aroma floral, frutas tropicales y fresco.

BOCA: Con sensación ácida muy agradable al probarlo..