

Fresco y Versátil



COMPOSICION Y DOSAGE

Chardonnay y Pinot Noir como dominantes de nuestro blend junto con Sémillon y Petit Manseng tardíos como componentes del licor de expedición. 38 gr. / litro.



NOTA DE CATA

Color: Amarillo brillante con algunos matices verdosos.

Aroma: Elegante presencia de notas cítricas y a frutos rojos aportadas por el Chardonnay y el Pinot Noir se fusionan con expresivos aromas tropicales aportados por el Petit Manseng y Sémillon tardíos.

Gusto: Vivacidad de sabores frutados se combina con una vibrante sensación dulce.



MARIDAJE

Momentos: Aperitivo, Brunch, Tapas, Consumo distendido. Coctelería.

Estilos de cocina: Asiática y Española

Recetas: Tapas españolas: Pinchos de pimiento rojo, Papas bravas, Pescado frito con alioli.



SERVICIO

Servir entre 4 y 6 grados. Puede disfrutarse solo con hielo o con piel de pomelo, pepino o albahaca. La frescura se potencia al tomarse en copas de boca ancha.