

VINO BLANCO - PATA NEGRA RUEDA VERDEJO - 187 ML

PATA NEGRA



Alc.Vol : 12.50%

Variedades: Verdejo: 100%.

Temperatura de servicio: Entre 8°C y 10°C



País / Región / D.O

España, Rueda



Historia

García Carrión, nace en Jumilla en 1890. En 120 años de historia se ha convertido en líder absoluto en los mercados de Vinos en España, en la 1ª Bodega de Europa y la 5ª del Mundo. Con la marca Pata Negra, incursiona en las más importantes D.O. de España. La aplicación de la tecnología a los procesos tradicionales del vino le ha permitido ofrecer a los consumidores vinos de calidad a un precio justo.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Cuidadosa selección de las mejores uvas para su elaboración, eliminando las hojas y racimos defectuosos. Se obtiene el mosto con un leve prensado, lo que favorece la extracción de los componentes aromáticos que se encuentran en la parte sólida del fruto. Su fermentación se lleva a cabo a temperatura controlada después de clarificar y limpiar el mosto obtenido
Crianza : Estancia en tanque de acero inoxidable.

Notas de Cata.



Vista : Amarillo pálido



Nariz : Piña,Pera,Lima,Hinojo,Espicias asiáticas



Boca : Seco,Acidez alta,Cuerpo medio



Maridaje

Cangrejo, Bacalao, Atún, Lubina, Pavo,

Calificación



ANTZARA
Gourmet Online