

VINO BLANCO - BELONDRADE Y LURTON 2014 - 3000 ML

BELONDRADE Y LURTON



Alc.Vol : 14.00%

Variedades:

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



País / Región / D.O

España, Rueda



Historia

El sueño de Didier Belondrade no era otro que el de elaborar un Vino Blanco con mayúsculas en España. El proyecto, fue apostar por el terroir de la meseta castellana y la variedad autóctona del verdejo. "Un château bordelés en España" esto es lo que es BELONDRADE. Viñedos propios, fermentaciones espontáneas con levaduras autóctonas y la practica de la viticultura sostenible son la identidad de la bodega.



Elaboración / Crianza

Elaboración: La fermentación se desarrollo de forma espontánea controlada con el 100% de levaduras autóctonas. Envejecimiento de 10 meses en bodega de roble francés y 5 o 6 meses como mínimo en botella antes de su salida al mercado.

Crianza : Menos de 12 meses en bodega.

Notas de Cata.



Vista : Amarillo pálido



Nariz : Oliva,Fresa,Piña,Pera,Gotas de miel,Pomelo,Acacia,Madreselva,Jazmín,Eucalipto,Hinojo,Espicias asiáticas,Crema,Piedra triturada,Piedra mojada,Fruto seco,Almendras,Vainilla



Boca : Seco,Acidez alta,Cuerpo completo



Maridaje

Ostión, Camarón, Bacalao, Boquerón,Atún, Dorado,Lubina, Pollo,Pato, Venado,Carne Madurada, Cilantro, Savia, Tomillo,Eneldo, Jengibre, Cúrcuma, Pimiento Verde,

Calificación



ANTZARA
Gourmet Online