

VINO BLANCO - BELONDRADE Y LURTON 2016 - 750 ML

BELONDRADE



Alc.Vol : 13.50%

Variedades: Verdejo: 100%.

Temperatura de servicio: Entre 9°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: Los viñedos procedentes tienen un rendimiento de 4.500 kilogramos por hectárea. La vendimia es manual. La fermentación es espontanea. Es envejecido 10 meses en barrica de roble francés y 5 meses como mínimo en botella antes de su salida al mercado.

Crianza : Menos de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Color amarillo brillante. Denso y limpio.



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



Boca : El paladar revela un vino untuoso y estructurado con un final persistente pero fresco y ligeramente salino. El carácter cítrico acompañado de un final ligeramente amargo son firmas de la variedad Verdejo.



Maridaje

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

Calificación



ANTZARA
Gourmet Online