

VINO BLANCO - BELONDRADE QUINTA APOLONIA - 750 ML

BELONDRADE



País / Región / D.O

España, CASTILLA Y LEÓN



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: Este vino corresponde al segundo blanco de su bodega y resulta de un ensamblaje de dos vinos que conservan su característica de monovarietal. El primero hace uso de las uvas cosechadas de los más jóvenes viñedos de la bodega, para controlar su temperatura y fermentarlo lentamente en depósitos de acero inoxidable. El segundo se envejece sobre sus lías durante tres meses y se procede a ensamblar los dos.

Crianza : Menos de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Amarillo pálido



Nariz : Arandano,Frambuesa,Gotas de miel,Espicias asiáticas,Humo,Almendras,Vainilla



Boca : Semi seco,Acidez media



Maridaje

Camarón, Bacalao, Lubina, Pato, Carnero,

Calificación



Alc.Vol : 13.50%

Variedades: Verdejo: 100%.

Temperatura de servicio: Entre 7°C y 10°C



ANTZARA
Gourmet Online