

VINO BLANCO - BELONDRADE QUINTA APOLONIA- 1500 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: Se elabora a partir del ensamblaje de 2 vinos de verdejo, uno proveniente de los viñedos más jóvenes de la bodega y fermentado lentamente en depósitos de acero inoxidable, otro envejecido 3 meses sobre lías.

Crianza : Menos de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Color amarillo brillante.



Nariz : Arandano, Frambuesa, Lichi, Mango, Pera, Durazno, Gotas de miel, Pomelo, Acacia, Madreselva, Jazmín, Iris, Almendra verde, Especies asiáticas, Hongos, Piedra mojada, Almendras, Vainilla



Boca : Semi seco, Acidez media, Cuerpo completo



Maridaje

Mejillón, Camarón, Langostino, Bacalao, Jurel, Pato, Pavo, Carneiro,

Calificación



Alc.Vol : 13.50%

Variedades: Verdejo: 95%, Loureiro: 5%.

Temperatura de servicio: Entre 9°C y 12°C



ANTZARA
Gourmet Online