

VINO BLANCO - BELONDRADE Y LURTON 2017 - 750 ML

BELONDRADE



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 : Amarillo pálido



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



Boca : Dulce, Acidez alta, Cuerpo completo



Maridaje

Ostión, Camarón, Bacalao, Boquerón, Atún, Dorado, Lubina, Pollo, Pato, Pavo, Venado, Carne Madurada,

Cilantro, Savia, Tomillo, Eneldo, Jengibre, Cúrcuma, Pimiento Verde,

Alc.Vol : 13.50%

Variedades: Verdejo: 100%.

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

