

VINO BLANCO - BELONDRADE Y LURTON 18 - 750 ML

BELONDRADE Y LURTON



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: Vendimia a mano, se fermenta y cría por separado sobre sus lías en barricas de roble francés. Fermentación alcohólica espontánea controlada. Al final de una crianza sobre lías de 10 meses se hace una selección y un "assemblage" y 5 meses mas en botella.

Crianza : Menos de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Amarillo pálido



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



Boca : Seco, 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 : 14.00%

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

Temperatura de servicio: 9° C Y 12° C

