

VINO BLANCO - OSSIAN - 750 ML

OSSIAN



Alc.Vol : 14.00%
Variedades: Verdejo: 100%.
Temperatura de servicio: 10°C



País / Región / D.O

España, Rueda



Historia

El proyecto Ossian está ligado a la familia Ruiz Aragoneses, propietarios de Pago de Carraovejas, buscando la máxima calidad y singularidad en sus vinos. Hoy es una realidad y Trabajan por el pasado, el presente y el futuro de la pureza de la uva Verdejo.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Elaborado con uva verdejo en su totalidad proveniente de Segovia prefiloxéricas con cultivo ecológico certificado, fermentación con levaduras autóctonas, crianza de 9 meses con bastoneos sobre sus lias

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Amarillo medio



Nariz : Mango, Piña, Manzana, Pera, Lima, Acacia, Madreselva, Almendra verde, Especies asiáticas, Piedra triturada, Fruto seco, Vainilla



Boca : Seco, Acidez media, Cuerpo completo



Maridaje

Ostión, Langosta, Langostino, Bacalao, Lenguado, Boquerón, Salmón, Dorado, Lubina, Pato, Pavo, Cordero,

Albahaca, Lavanda, Oregano, Anís, Vainilla, Pimiento Verde,

Calificación

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO