

D.O. NAVARRA / OCHOA CALENDAS BLANCO



VARIEDADES DE UVA:

Viura.....	70%
Chardonnay.....	23%
Moscatel.....	7%

Calendas Blanco complementa la frescura y viveza de la variedad Viura, la estructura del Chardonnay y los fantásticos aromas del moscatel de grano menudo.

ELABORACIÓN:

Los racimos son despalillados y prensados a baja presión, y el mosto obtenido fue trasladado a depósitos de acero inoxidable con control de temperatura, donde la fermentación se desarrolla a 18° C.

CATA:

Vista: Color amarillo paja. Pálido y brillante.

Nariz: Dominan los aromas de cada variedad, así como los tonos florales.

Boca: Frutal, fresco, sabroso, con buena acidez y toques florales procedentes del moscatel.

Servicio: 8-10° C

Maridaje: Pescados a la plancha, pasta, aperitivos y arroces. Ensaladas con base balsámica y comida oriental.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2

28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80

Fax 91 352 62 47

E-mail: comercial@vinumnobile.com

www.vinumnobile.com