

VINUM NOBILE



D.O. Navarra

OCHOA Calendas Blanco

VARIETADES 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 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumnobile.com