

VINUM NOBILE

*Vinos
internacionales*



Oporto / BURMESTER Extra Dry White

VARIETADES DE UVA:

Varietades de uva tradicionales del Duero.

ELABORACIÓN:

El proceso de vinificación se basa en una ligera maceración con extracción de color y aromas de los hollejos, complementada con el prensado de la uva antes de la fermentación. Este se realiza lentamente, en un proceso de pico abierto en cubas de acero inoxidable, a temperaturas bajas y controladas (entre 16°-18° C), lo que garantiza la consistencia de un estilo fresco y aromático. La fermentación se interrumpe con la adición de brandy (beneficio), dando como resultado un vino fortificado. Obtenido del ensamblaje de vinos de diferentes grados de maduración y procedencia, realizados mediante crianza en acero inoxidable y madera durante un mínimo de 3 años, garantizando así un vino final rico y equilibrado.

CATA:

Vívido color citrino-pajizo. Nariz rica y envolvente, donde abundan los aromas de frutas frescas con recuerdos a melón, cítricos y frutas tropicales. En boca es fresco y variado, con extraordinaria acidez, elegante sequedad y gran volumen. Las sensaciones frutales, especialmente de limón, melón y melocotón, acompañan toda la cata.

MARIDAJE:

Una opción atractiva y refrescante para comenzar cualquier comida. Servido frío o con hielo, es perfecto con almendras saladas y aceitunas. Acompaña deliciosamente a entrantes ligeros, como una ensalada de fresas con espinacas o un soufflé de salmón aterciopelado.

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