

VINUM NOBILE



D.O. Jerez

GONZÁLEZ BYASS Croft Twist

VARIETADES DE UVA:

Palomino: 100%

DESCRIPCIÓN:

Croft Twist es el Fino Spritz Original: un vino fino de Jerez mezclado con aromas naturales de limón, hierbabuena y flor de saúco. Bebida refrescante, de baja graduación (5,5% vol.) y lista para servir, sin complicaciones. Con el inconfundible alma de Andalucía: ritmo, chispa y ganas de improvisar.

CATA:

Color amarillo cálido y pajizo. Nariz intensa en aromas cítricos. En boca es muy fresco y ligero, con una burbuja fina que deja una sensación agradable y chispeante. Brillante y equilibrado en copa.

SERVICIO:

En copa de vino con hielo y 3-4 hojas de hierbabuena, entre 3 y 5° C. Una vez abierto, conservar en frío y consumir antes de 5 días para no perder la burbuja.

MARIDAJE:

Va con todo lo que pide buen rollo: conservas gourmet, jamón ibérico, tosta de anchoa, sushi, sashimi o tartar de atún.

En realidad, combina con lo que te apetezca y con lo que el momento pida.

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