

VINUM NOBILE



D.O. Navarra

SERIE AHORA Blanco Lías

VARIEDADES DE UVA:

Chardonnay: 70%

Viura: 30%

ELABORACIÓN:

Para encontrar la frescura a las puertas del desierto de las Bardenas realizamos una vendimia temprana buscando acidez así como aromas florales y de fruta blanca. Tras un suave prensado el mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable. Tras la fermentación el vino descansa sobre sus propias lías durante 4 meses tras lo cual se embotella y está listo para ser disfrutado.

CATA:

La uva Chardonnay da el cuerpo y estructura mientras que la Viura aporta frescura y acidez. El color amarillo con destellos verdosos demuestra su juventud. En nariz y boca encontramos aromas de frutas cítricas, manzana, pera y notas de fruta de hueso. Acompañando a la fruta un fresco perfume de flores blancas. Vibrante acidez que refresca la boca.

MARIDAJE:

Ochoa Blanco Lías acompaña de manera perfecta pintxos, tapas, embutidos con un punto picante, quesos cremosos, ensaladas o arroces. Nuestra recomendación: platos basados en carnes blancas como pollo, conejo o pavo.

¿TE ABRO O TE GUARDO?:

Puedes disfrutar de este blanco nada más salir de la bodega ahora pero se conserva de lujo hasta 3 años.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumobile.com