

VINUM NOBILE



D.O. Navarra

SERIE AQUÍ Labrit Blanco

VARIETADES DE UVA:

Garnacha Blanca: 100%

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Tras una maceración con pieles de 24h el vino fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperaturas entre 18° y 20° C con levaduras propias. Durante 12 meses, la mitad de vino evoluciona en grandes foudres de madera y la otra mitad en depósitos de cemento.

CATA:

Aromas de fruta blanca madura, especialmente pera, cítricos y hierbas mediterráneas, con sutiles notas florales y minerales. En boca es fresca y estructurada, con buena untuosidad, equilibrio y un final ligeramente salino.

MARIDAJE:

Ideal para maridar con pescados y mariscos, carnes blancas y platos de verduras, así como con quesos suaves y semicurados. Su frescura y acidez lo hacen también un excelente acompañante del picante.

¿TE ABRO O TE GUARDO?:

Es un vino que resulta fresco en su juventud pero está pensado para que el tiempo haga surgir en él nuevos matices. Guardar una de estas botellas entre 3 y 5 años revelará aromas y sabores sorprendentes.

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