

Vizar Verdejo 2017

Variedades: 100 % Verdejo

Grado Alc: 14%

Crianza: 3 meses con lías finas y batonnage

Temperatura servir: 10°C

Gastronomía: Recomendado para pescados blancos, mariscos, sashimi, ceviches y quesos cremosos.

Formato: Caja de Cartón de 6 unidades

Cata

Vista: Perfectamente limpio y brillante con tonalidad amarillo pálido.

Nariz: Abierta, intensa, fina, elegante y delicada. Encontramos fruta blanca, albaricoque, melocotón; cítricos como el pomelo y flor blanca; hinojo, azahar y notas de boj.

Boca: Buen volumen, redonda, cremosa con buena acidez final. Elegante, delicado y gran persistencia con un toque anisado.

