

Castell del Remei
ODA BLANC 2013
Costers del Segre, Espanha



CASTELL DEL REMEI



UVAS: 56% Macabeo e 44%Chardonnay

TIPO: Branco seco

VINIFICAÇÃO: Elaborado com uvas de vinhedos próprios, vinificadas em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada. Amadurecimento durante sete meses em barricas novas de carvalho americano e francês.

COMENTÁRIOS: Cor amarelo-palha claro, com reflexos dourados. Aromas intensos de frutas como abacaxi e maçã, com notas de tostado, defumado e toques cítricos. Na boca apresenta boa acidez, bom equilíbrio, textura macia, boa concentração de frutas e longa persistência.

AVALIAÇÕES: PÑ 90 (2012)

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10°C a 12°C

HARMONIZAÇÃO: Peixes e Frutos do Mar, risotos de aspargos e de frutos do mar, massas com molho branco consistente, com vôngole e frutos do mar.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554