



### Accords mets et vins

Idéal pour les crustacés, le poisson, la salade de légumes, le minestrone.

### Détails

#### Dégustation

**Robe** : Jaune paille

**Nez** : Arômes de fruits blancs, poire, muscat et agrumes

**Bouche** : Plaisante, sur les fruits à chair blanche, le muscat, avec des notes de citron

**Finale** : Le goût initial est soyeux, complexe et frais grâce à une acidité équilibrée.

**Garde** : 1 an

**Température de service** : 9° à 11°

### Caractéristiques

**Terroir** : Ce sont principalement des terrains en pente, des structures sableuses, pauvres en matière organique et riches en calcaire.

**Cépage** : 25% Sauvignon Blanc, 25% Muscat, 25% Verdejo, 25% Chardonnay

**Viticulture** : Le vignoble est en terrasses avec une densité de 2300 plantes / ha. Les terrasses sont construites sur des collines en pente douce, composées principalement de sols sableux, pauvres en matière organique et riches en calcaire.

**Vinification** : Macération à la peau froide 24 heures. Le jus de fruit est ensuite séparé de la presse et soutiré doucement (débourtage) à basse température. La fermentation a lieu à une température contrôlée de (16°).

