

Amático Viura -Verdejo



País de origen: España

Región: D.O. Rueda

Variedad: Verdejo/Viura

Volumen: 0,75 y 1,5 l

Producción: Tanques de acero

Contenido alcohólico: 13%

Acidez: 5,4 g/l

Azúcar residual: 2,5 g/l

Cierre: Rosca

Premios: medalla de plata Mundus Viñ (2013), medalla de oro Mundus Vini (2014)

Notas de cata:

Amarillo con reflejos verdes. Brillante y claro.

Nariz muy fresca con aromas varietales típicos del verdejo (lichi, melocotón, pomelo), y algunas notas vegetales como paja o anís.

En el paladar se percibe una clásica y fuerte acidez. Un vino muy ligero y fresco, una persistencia larga con unas finas notas amargas en el retrogusto.

Temperatura de consumo: 8- 10° C

Perfecto para ensaladas, pescado, arroces y cocina asiática