



## LOS PATOS - BLANCO



**Vignoble:** Los Patos

**Pays:** Espagne

**Région:** D.O. Utiel Requena

**Cépage:** Viura, Sauvignon Blanc

**Contenu:** 75 cl

### LES CARACTÉRISTIQUES

**APPARENCE:** un vin jaune paille aux reflets vert émeraude.

**NEZ:** une touche de fenouil et de zeste d'orange, accompagnée de nuances sensuelles de fruits tropicaux et d'arômes de fruits blancs mûrs.

**BOUCHE:** un mélange parfait de fraîcheur acide et d'élégance fruitée. Un vin piquant et souple doté d'une finale nette.

### AGRÉABLE AVEC

Convient parfaitement en apéritif, avec des pâtes, du poisson, des fruits de mer, du poulet ou de légers tapas. Mais se boit aussi très bien seul.

### POTENTIEL DE GARDE

2-3 ans

**TEMPÉRATURE DE SERVICE**

6-8°C

**TENEUR EN ALCOOL**

12% vol.

Production: Les raisins sont légèrement pressés avant de subir une macération à froid pendant 12 heures. Après la fermentation et avant la mise en bouteille, la filtration tangentielle permet d'obtenir un vin frais et croustillant.