



CRUZ DEL CASTILLO - BLANCO CRIANZA



Vignoble: Cruz del Castillo

Pays: Espagne

Région: D.O. Rioja

Cépage: Viura

Contenu: 75 cl

LES CARACTÉRISTIQUES

APPARENCE: robe jaune pâle avec quelques reflets dorés.

NEZ: vifs arômes d'agrumes et de pommes vertes, assortis de notes de miel et de nuances de fumé.

BOUCHE: équilibre entre les arômes de jeunesse et ceux issus du chêne. Un vin délicat, intrigant et plein de fraîcheur, tout en étant chaleureux et mature.

AGRÉABLE AVEC

Se marie à merveille avec du poisson, des fruits de mer, du poulet, une salade, des fromages à pâte molle ou de la viande séchée.

POTENTIEL DE GARDE

2-3 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12-14°C

TENEUR EN ALCOOL

13% vol.

Production:Élevage en nouveaux fûts de chêne français et américain pendant au moins 6mois.