

DOMINÓ BLANC DE NOIRS

BODEGA Vinisterra

AÑADA 2024

VARIEDAD Grenache 80%, Cinsault 20%,

ORIGEN Viñedo Cascabel en el Valle de Santo Tomás

VINIFICACIÓN Prensado directo y fermentación en tanque de acero inoxidable a temperatura de 15°C, 2 meses en contacto con las lías, fermentación maloláctica parcial

ENÓLOGO Christoph Gaertner

TEMPERATURA RECOMENDADA 10° C

DECANTAR No

NOTA DE CATA Un vino de costa, para la comida del mar, fresco, mineral, seco. De color cobrizo palido, con tonos verdosos, con aromas florales, almibar, miel, piedra mojada. Es un vino de cuerpo ligero, claro y al mismo tiempo vivaz, de buena acidez, ligera untuosidad, muy balanceado y fresco, se confirma la fruta de carne blanca, flores y ligeras notas minerales y limón amarillo, para aperitivo por si solo y noble al acompañar comida.

MARIDAJE Mariscos frescos, conchas, sashimis, ceviches, tiraditos, pescados de carne blanca, ensaladas con fruta, quesos de frescos a maduros o como aperitivo.




VINISTERRA
VITIVINÍCOLA