

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,
almíbar, 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 frescos a maduros
o como aperitivo.



VINISTERRA
VITIVINÍCOLA