

CASANOVA



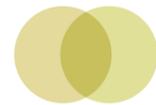
La expresión de la singularidad de la uva treixadura, un vino genuino, ágil y sávido.

- D. O. Ribeiro.
- Carácter mediterráneo suavizado por la influencia atlántica.
- 100% treixadura.
- Despalillado y maceración de la uva entera en frío durante dos horas y media antes del prensado neumático. Separación de mostos. Desfangado estático. Fermentación a temperatura controlada. Crianza sobre sus lías finas durante 4 meses.

PERFIL

FRUTA	● ● ● ● ●
CUERPO	● ● ● ● ●
DULZOR	● ● ● ● ●
ACIDEZ	● ● ● ● ●
ALCOHOL	● ● ● ● ●

CONSUMO ÓPTIMO  2-3 años



MATIZ DEL VINO

Precioso color amarillo pajizo, de ribete acerado, limpio y muy brillante, de buena lagrima.

SABORES DOMINANTES



AROMA

Buenos y envolventes aromas de intensidad alta, con notas de frutas de hueso, ligeras notas cítricas que se conjugan con aromas florales, recuerdos de romero, hinojo, jengibre, regaliz y agua de manantial, fragante y pleno.

 Recomendamos servirlo a unos 9°C

MARIDAJE — 