

Gvivm

Blanco "Blanc de blancs"

Denominación de origen: Pla i Llevant de Mallorca

Varietades: Giró Ros, Moscatel y Chardonnay

Temperatura de servicio: 7 - 9 °C

Graduación: 12,5 % vol.

Presentación: Caja de 6 Bot. Bordelesas de 75 cl.

Nota de cata: Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Limpio y muy brillante. Fase olfativa de gran intensidad y calidad, con notas mas florales que frutales, sobre fondo de hierbas frescas cortadas y ligeras notas de fruta tropical. Ataque en boca fresco y ligero, con un desarrollo de gran equilibrio entre alcohol y acidez; vivo y sabroso. Retronasal limpia, con nuevas notas de fruta y tallo de clavel, con leves recuerdos a hierbabuena. Final de boca elegante, sávida y refrescante que invita a la ingesta.

Maridaje: Ideal como aperitivo. Vino de fácil maridaje con nuestra gastronomía mediterránea. Pescados y mariscos en general. Ensaladas y fiambres de ave. Cremas frías.

