

MontReaga





ISOLA BLANCO · Verdejo & Moscatel

Ficha técnica

Añada: 2015

Viñedo: Viñedos Controlados por Mont Reaga.

Variedades: 80 % Verdejo 20% Moscatel de grano menudo.

I.G.P.: Vino de la Tierra de Castilla.

Categoría: Joven.

Grado Alcohólico: 11,9 % Vol.

Acidez Total: 5,3 g/l. Tar.

Vinificación: Prensado directo de las uvas vendimiadas a baja temperatura. Fermentación a baja temperatura de mostos perfectamente limpios en depósitos de acero inoxidable.

Envejecimiento: Embotellado muy rápido, sin crianza.

Ficha de cata

Color: Amarillo pálido, brillante con reflejos verdosos.

Nariz: Limpia y fresca. Con notas de manzana verde y recuerdo de flores blancas.

Gusto: Vino fresco e intenso con claros sabores a manzana y flores.

Maridaje: Es bueno tomarlo a temperatura baja (6-8°C) ya que conseguiremos disfrutar de sus sensaciones frescas y agradables.

Consumo: Perfecto para tomarlo con entrantes, ensaladas, pastas, arroces, mariscos. También para fiestas informales donde el vino formará parte de la alegría en esos momentos distendidos.