



BALANDRO

VERDEJO, SAUVIGNON BLANC

D. O. RUEDA

Vino blanco

85 % Verdejo, 15 % Sauvignon Blanc

Procedente de viticultura orgánica. Vendimia manual en cajas de 15 kg.

Fresco, frutal, tropical procedente de la sauvignon. Con buena acidez y volumen en el paso por boca, ideal para ensaladas, pescados, pastas y arroces.

Alcohol: 13 % Vol.

Presentación: 75 cl.

NOTAS DE CATA

“La dualidad de la Variedad Verdejo con la Sauvignon genera un **incremento de matices olfativos**, atrayendo a su universo todos los caracteres frescos, herbáceos y de juventud de estas elaboraciones sin crianza.

Gustativamente tiene estructura, equilibrio y valores añadidos por la multiplicación de las dos variedades además de nervio para aportar frescura, acidez y finísimos toques amargos propios de estas variedades.

Los pescados salseados, al horno, mariscos en guiso, ensaladas de pasta o como un simple vino de aperitivo para activar nuestra boca nos permitirán conocer los potenciales de Balandro Verdejo-Sauvignon.

Consumir entre 6 y 8 grados, en una copa amplia que favorezca sus caracteres frutales o primarios”