

Clos de Torribas blanco

Pinord - D.O. Penedès

Variedades

Gewürztraminer, Macabeo, Sauvignon blanco, Xarel·lo

Elaboración

Fermenta a baja temperatura y, una vez estabilizado, se embotella rápidamente para que no pierda sus características.

Temperatura de servicio 6-8°C

Aspecto

Transparente y cristalino, de color amarillo pálido, con tonalidades verdes.

Aroma

En la primera impresión destaca su frescura y juventud, destacan los aromas de fruta blanca que le confieren una gran finura y complejidad. Explosión de aromas minerales y cítricos.

Gusto

Es pleno, complejo y equilibrado al paladar. Un vino en el que predominan las frutas rojas ligeramente ahumadas y francamente agradables. Está en su óptimo momento de consumo, pudiendo conservarse todavía unos años.

Maridaje

Arroces de pescado, Arroces mixtos, Crustáceos, Ensaladas de arroz, Ensaladas de pasta, Marisco con salsa, Moluscos de concha, Pasta con salsa de tomate, Pasta con salsas marineras, Pescado blanco, Pescados con salsa, Pizza

CERTIFICACIONES

