



Fariña

COCKTAIL

Vino dulce de aguja

Cocktail, por ser la mezcla de distintas variedades de uva.

Variedad: Verdejo, Moscatel, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Albariño y Malvasía.

Categoría: Blanco dulce con aguja

Región: Vino de la Tierra de Castilla y León.

Elaboración: Despalillado y posterior maceración de la uva durante 12h a 10°C. Sangrado y prensado en frío. Fermentación alcohólica a 15°C de temperatura hasta que se alcanzan los 9 grados de alcohol. Por medio de filtraciones sucesivas a muy bajas temperaturas se interrumpe la fermentación resultando un vino con un azúcar de 80 grs./litro. y presencia de carbónico natural de la fermentación en forma de burbuja fina.

FICHA DE CATA

Color amarillo pajizo brillante. En nariz presenta una gran complejidad debido a la presencia de muchas variedades blancas. Se aprecian aromas florales, como la rosa o flor de azahar, así como frutas de árbol, como el melocotón o el albaricoque. En boca es fresco, dulce sin empalagar y con chispa, debido al carbónico natural.

GASTRONOMÍA

Especialmente indicado para un cocktail o aperitivo, con tapas o platos ligeros o para acompañar postres no muy dulces.