



2015 Rueda DO

Selected by Mövenpick, Bodegas Val de Vid

Superbe assemblage de Verdejo et de Viura, parfait pour l'apéritif

Note de dégustation:

Jaune lumineux aux lueurs dorées. Une délicate minéralité et des nuances de fleurs de sureau soulignent le nez aromatique rappelant l'ananas et la pêche blanche. Le palais tendre et onctueux dévoile un bel exotisme, avec un milieu de bouche frais et vif sur des saveurs de limette, de groseilles blanches, et de mirabelles. Ce magnifique assemblage de Verdejo et de Viuda vous procurera un plaisir à boire incomparable jusqu'à la dernière goutte.

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les tapas, les olives, le manchego avec de l'huile d'olive, le carpaccio de thon et les crustacés. Vous pourrez également le servir avec les poissons d'eau douce, les terrines de légumes et les biscuits apéritif.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Rueda
Producteur:	Bodegas Val de Vid
Notation(s):	Score 16.5/20
Elaboration:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	70% Verdejo, 30% Viura
Référence:	0849815

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rueda DO

Selected by Mövenpick
Bodegas Val de Vid

Origine: Espagne
Notation(s): Score 16.5/20
Traubensorte(en): 70% Verdejo, 30% Viura
Apogée: À l'apogée
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: en Cuve inox
Vol. alcool: 13.0 %
Service: Frais, entre 8 et 10 degrés