



Fenomenal 2023

Dans le verre, un jaune citron clair avec des reflets verts. Le nez est intense avec des notes de fruits à noyau mûrs, comme l'abricot et la pêche, et de fruits exotiques, comme le fruit de la passion, l'ananas et la mangue. S'y ajoutent des arômes de fleurs blanches et d'herbe fraîchement coupée. En bouche, c'est rafraîchissant et la texture est veloutée.

Producteur	Fenomenal
Type d'article	Vin blanc
Pays	Espagne
Région	Rueda DO
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Verdejo, Viura
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320733
Accord mets et vins	Poisson, Apéritif, Plats légers, Fromage



Vinification

Les raisins sont égrappés, foulés et suivent une macération à froid pendant 6 heures. Le pressurage a lieu la nuit pour profiter des températures plus basses. La fermentation a lieu dans une cuve en acier.

