

DEUSA DANA

FICHA TÉCNICA

VINO BLANCO

Cosecha 2019
Vendimia recolectada de forma manual y selectiva

Tipo de vino
Blanco joven

Denominación de Origen
Rías Baixas



Variedad
100% albariño

Elaboración
Fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada de 16º durante 21 días

Contiene sulfitos

NOTAS DE CATA

Fase Visual

Color amarillo pálido con tonalidades verdosas, limpio y brillante.

Fase Olfativa

De intensidad alta, buena calidad y armónica fresca, con recuerdos cítricos de lima, aromas herbáceos y de flores blancas como el azahar, fruta blanca, pera en sazón y manzana verde, notas tropicales de piña verde y un ligero aroma salino que denota la cercanía al mar de los viñedos.

Fase Gustativa

Ataque fresco y vibrante, es un vino muy ligero y discretamente sabroso que, en su paso por boca, recuerda los aromas encontrados en nariz. En retronasal, prevalecen las notas cítricas y florales, con un final de boca goloso y corto, que invita a seguir bebiendo.

Por su impetuosa juventud y acidez, es ideal para acompañar un sabroso ceviche de corvina al estilo peruano, o sencillamente unas ostras. ¡Comparte con tus amigos esta explosión de alegría!

¡IMPORTANTE!

La temperatura de servicio ideal para poder disfrutar de todo su potencial es de 10º.