

Viñas del Vero Clarión

Selección de las mejores uvas blancas de cada vendimia Suave color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz sorprende con una completa amalgama de agradables tonos de flores blancas, frutos tropicales (papaya, maracuyá, piña, guayaba), y de verano (albaricoque, melocotón, nísperos) sobre delicadas notas ahumadas. En boca es fresco, persistente, complejo, redondo, con un excelente paso de boca y goloso final. Es un vino elegante y bien estructurado que alcanza toda su plenitud tras un tiempo en botella

D.O.: Somontano

Tipo: Blanco

Año: 2010

Grado: 13% vol.

Variedad: Selección varias uvas blancas

Vendimia: Manualmente y "al alba" en pequeñas cajas de 12kg. Empezó durante la tercera semana de agosto.

Embotellado: Se realizó el ensamblaje final de los vinos que lo conforman y finalmente fue embotellado en mayo de 2012.

Vista: Color amarillo pajizo de baja intensidad con reflejos verdosos.

Nariz: Completa amalgama de agradables tonos de flores blancas, frutos tropicales (papaya, maracuyá, piña, guayaba), y de verano (albaricoque, melocotón, nísperos) sobre delicadas notas ahumadas.

Boca: Fresco, persistente, complejo, redondo, con un excelente paso de boca y goloso final.

Maridaje: Aperitivos, ensaladas elaboradas, pescados, arroces, foie y quesos de cabra.

