

MONTE LOURIDO

D.O. Ribeiro
Palomino / Torrontés



Sobre el vino

Elaborado con uvas de las variedades Torrontés y Palomino procedentes de la D.O. Ribeiro, presenta tonos amarillos con reflejos verdosos que hablan de su frescura.

En nariz es elegante y predominan los aromas a fruta y flores como la lima y los pétalos blancos.

Es el perfecto complemento para combinar con aperitivos como croquetas, tortilla y gambas.

Sabías qué...

El vino blanco de la zona del Ribeiro se comercializó en los siglos XV Y XVI en Europa. En 1772 se registró el cultivo de las variedades Torrontés y Palomino, lo que supuso el origen de una de las zonas vitivinícolas más antiguas de España.

Bajo

Alto

Astringencia



Dulzor



Cuerpo



Acidez



NOTAS DE CATA

1. Un placer para los sentidos

En boca, es excelentemente descarado, con buen paso y equilibrado, denotando persistencia. Se caracteriza por su intenso aroma frutal a lima y pétalos blancos.

Es fresco, con buen post-gusto, que invita a seguir bebiendo.



2. Apariencia



3. Perfecto para delicias culinarias

- Pescado frito
- Croquetas
- Tortilla

