



Valmiñor Davila 2017

Kraj: Hiszpania

Region: Galicja

Apelacja: DO Rias Baixas

Szczep: 85% Albariño, 10% Loureiro, 5% Treixadura

Fermentacja: w stali

Dojrzewanie: w stali, 2 miesiące na osadzie

Aromat: umiarkowanie intensywny, białe kwiaty, mango, ananas, pomelo, dojrzałe jabłko

Smak: wytrawne, strukturalne, żywa kwasowość dojrzałych cytrusów, jabłko, pomelo, grejpfrut, ziołowy finisz

Food pairing: pieczona dorada, sałata z bacalhau, krewetki z patelni, carpaccio z ośmiornicy

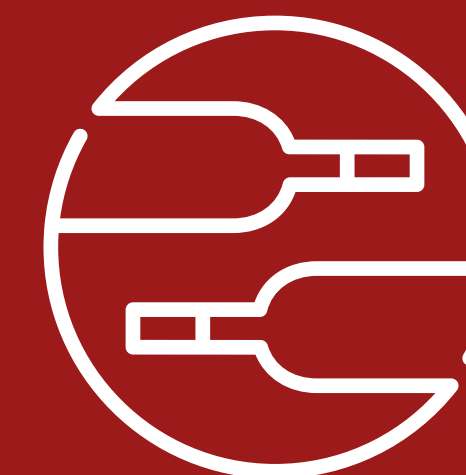
Cukier resztkowy: 0,50 g/l

Kwasowość: 6,30 g/l

Alkohol: 13%

Nota degustacyjna 30.07.2019

Wino dojrzewa i w miarę upływu czasu jego walory aromatyczno-smakowe ewoluują.



**WINONA
BUTELKI**

www.winonabutelki.pl

winonabutelki@mlynska12.pl

+48 696 413 606

Pn – Sob 12:00-22:00

Wino dostępne w sklepie firmowym **Wino Na Butelki** oraz w najlepszych restauracjach.