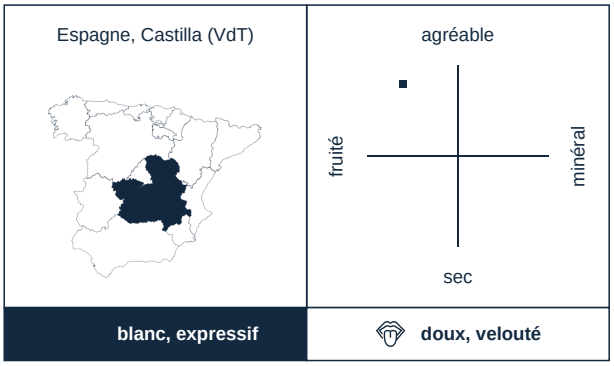
PARCELA 52 VERDEJO VDT
PARCELA 52 VDT

FINCA CONSTANCIA | 2023



Voici un vin possédant de nombreuses dimensions. Le nez dévoile une palette aromatique complexe et subtilement nuancée associant des arômes fruités (mandarine, poire, ananas, melon) à des composantes florales (rose) complétées par des notes de menthe, de vanille et de bonbon menthe. Limpression au palais révèle une structure fruitée accompagnée dune texture ronde, avenante. Ce vin sait captiver jusquen fin de bouche par sa grande persistance et sa longue finale.



Verdejo

Maturité optimale: 2 - 4 Années

Une partie est fermentée en barrique neuve (chêne français) et élevée pendant six mois sur lies fines, une autre est élaborée en cuve inox

fruits à noyau, poire, coing, mandarine, ananas, melon, rose, menthe / menthol, bonbon polaire, vanille, caramel, miel, beurre

poisson, pâtes, crustacés

Température de dégustation: 8 jusqu'à 10 °C

13.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger	**lourd**
doux	**acide**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873