



AlSur Blanco

FORMATO: Botellas de 75cl y BIB de 3 litros

VARIETAL: 85% Viura y 15% Sauvignon Blanc

INDICACIÓN GEOGRÁFICA: Vino de la Tierra de Castilla

NOTAS DE CATA: Presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante. En la nariz se suceden los aromas florales acompañados con aromas frutosos que recuerdan a la manzana verde, a frutas tropicales con notas de maracuyá lo que invita a recrearse en la copa largo tiempo. En el paladar resalta su cuerpo estructurado, donde se armoniza la acidez y el alcohol. Su aguja natural le confiere un punto de viveza. El final en boca es largo y persistente

MARIDAJE: Ideal para acompañar platos de pescado y mariscos, así como postres, quesos suaves y carnes blancas

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10°C