



PORTALES BLANCO

FORMATOS: Botellas de 0,75l & BIB de 3, 5 y 20 litros

NOTAS DE CATA: Vino blanco seco elaborado con uvas de la variedad Viura (Macabeo), Airén y/o Sauvignon Blanc, en función del formato. Presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante. En la nariz se suceden los aromas florales acomplexados 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 de 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

NOTAS: