

Blanc Flor



VI DEL MEDITERRANI

IPSIS

VARIEDADES

Macabeo (Viura), Xarel·lo y Muscat

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

11,5% vol.

ELABORACIÓN

Cada variedad se elabora por separado. Extracción del mosto flor y fermentación controlada a 15°C., conservando las virtudes aromáticas de cada variedad.

NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos, nítido y brillante. Nariz intensamente frutal (manzana verde, piña) con matices especia- dos. Gusto agradable y equilibrado, persistente en el paladar y con un postgusto largo. Máxima expresión el primer año.

GASTRONOMÍA

Acompañamiento perfecto con mariscos y pescados crudos, asados, en salsa y ahumados; sopas, cremas y quesos frescos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8°-10°C

PRESENTACIÓN

BOTELLA: Borgoña

CÓDIGO EAN BOTELLA: 8427221024516

TAPÓN: Corcho Natural

CÁPSULA: Compleja personalizada

CAJA: 6 botellas de 75 cl.

Peso - 8,50 Kg. - Altura - 30 cm. - Ancho - 18 cm. Largo - 27 cm.



JAMES SUCKLING.COM



facebook.com/VinsPadro



twitter.com/VinsPadro



instagram.com/VinsPadro



YouTube Vins Padró

Avda. Catalunya, 64-70 · 43812 BRÀFIM (Tarragona) · SPAIN · Tel. +34 977 62 00 12 · Fax. +34 977 62 04 86
info@vinspadro.com export@vinspadro.com www.vinspadro.com