

Traslagaress 100% Verdejo 2012



Le Traslagaress 100% Verdejo 2012 naît exclusivement à partir des grappes de notre vignoble. La délicatesse avec laquelle nous soignons nos vignes et la réalisation de la vendange au moment opportun, profitant de la fraîcheur nocturne, nous offre une matière première d'excellente qualité pour une élaboration traditionnelle qui s'allie subtilement aux avancées technologiques du XXI^{ème} siècle.

Dégustation

Sa couleur pâle dorée avec des reflets verdâtres nous rappelle les vignobles desquels il provient. C'est un vin brillant et propre, tel les reflets du soleil qui ont peu à peu fait mûrir le raisin.

L'intensité du nez apporte à table des souvenirs d'herbe fraîchement coupée, de fenouil et d'anis, enveloppés dans un arôme de fruits blancs et de pomme verte avec une touche tropicale d'ananas mûr.

En bouche c'est un vin onctueux avec une acidité bien intégrée et une fin légèrement amère. Le passage en bouche est allongé et nous invite à faire perdurer l'instant avec une autre gorgée.

Suggestions d'accompagnement

Nous recommandons de consommer le vin à une température située entre 8°C et 10°C. Il sera ainsi idéal en accompagnement de poissons et crustacés, de plats à base de riz et de pâtes, fromages, légumes et crèmes de légumes, oeufs, et viandes blanches. Il se déguste également à la merveille en apéritif ou avec des "tapas", comme le veut la tradition espagnole.