

Reynal Blanco Suave

Vinos de Aguja

Variedades

Macabeo, Parellada, Xarel·lo

Elaboración

Vino elaborado con las tres variedades típicas de la zona. Una vez fermentadas, se realiza una segunda fermentación. Después se estabiliza y se embotella.

Temperatura de Servicio: 6°C

Grado alcohólico: 10,00% vol.

Aspecto

Claro y brillante, de color amarillo paja. Al descorchar la botella, se puede ver claramente las finas burbujas que se van desprendiendo.

Aroma

Las distintas variedades que conforman el coupage dan unos aromas afrutados que lo hacen muy agradable. Destacan los cítricos como la manzana y la piña.

Gusto

En boca se vuelve extremadamente suave y fresco gracias a los sabores de fruta junto con el fino desprendimiento de las burbujas que nos llenan el paladar. Nos da una sensación final de equilibrio y armonía muy agradable.

Maridaje

Arroces de pescado, Arroces mixtos, Crustáceos, Ensaladas de arroz, Ensaladas de pasta, Frutas dulces, Moluscos de concha, Pasta con salsa de tomate, Pasta con salsas marineras, Pescado blanco, Pescados con





Vinos y Cavas, 1942

salsa, Pizza, Repostería