

FRESCO, ELEGANTE, NATURAL
Mediterranean bubbles

QUINTO PINO

By: ONTAÑÓN
· FAMILIA ·



A veces es un lugar lejano, evocador e indefinido en el que nos gustaría estar. Lejos del mundanal ruido, a salvo de cualquier rutina, en el QUINTO PINO, solo él y nosotros.

Paladear una brisa, un aroma sutil y refrescante con su delicada burbuja natural. Seductoras notas dulces y recuerdos a flores, cítricos y frutas tropicales exóticas. Hay que tomarlo frío.

Variedad: Verdejo

Elaboración: La vendimia de QUINTO PINO se celebra las noches de los últimos días de agosto para preservar la intensa carga aromática de esta variedad. Las uvas se llevan inmediatamente a la bodega, en la que se produce un prensado muy suave para proteger los hollejos, fundamentales para realizar la maceración en frío. El mosto fermenta parcialmente hasta llegar a los 5,5°. La fermentación se detiene de forma natural con el azúcar residual necesario para dotar a este vino de sus características originales.

CATA

Color: Amarillo muy pajizo y brillante.

Nariz: Recuerdos a flores, notas sutiles de frutas dulces y a cítricos. Hay sensaciones de manzana verde, incluso a frutas tropicales exóticas como maracuyá.

Boca: Dulzor muy elegante y amable con la sensación de la burbuja natural. El final se ofrece divertido y dulzón.

Grados: 5,5% Vol.

Temperatura de servicio: Se recomienda tomar muy frío.

Maridaje: Una copa perfecta como aperitivo, ideal para la comida asiática, pastas y postres.

★ SPARKLE OF SPAIN ★