ACONTIA VINOS
ficha técnica

ACONTIA “MAR DE SEDA”

MAR DE SEDA	Ficha técnica
Denominación de Origen	Toro
Añada	2023
Tipo de vino	Blanco
Graduación alcohólica	13% Vol.
Variedad	Verdejo
Crianza	Sobre Lías
Levaduras	Autóctonas de Toro Zona de Champagne
Viñedo	100% Vaso
Edad	70 años
Tipo de suelo	Arcillo Limo Arenoso Grandes guijarros
Temperatura de Servicio	De 8 a 10ºC

Color. Amarillo pálido verdoso.

Nariz. Aroma intenso con recuerdos a piña sobre un fondo de cítricos y elegantes florales.

Boca. Paladar sabroso, exótico y frutal, lleno de sedoso volumen y de largo retrogusto.

Singularidad.

Unión de levaduras autóctonas propias y levaduras de la zona de Champagne confieren a este vino el delicado aspecto frutal propio de la variedad, perfilado por singulares notas florales. Untuoso y fresco.

*Contiene sulfitos

www.acontia.es

ACONTIA VINOS
· VINOS QUE TE CREAN ·

Embotellado para / Estate bottled for / Embouteillé pour / Acontia Vinos S.L. por/by/par
R.E.N 8121 Toro (Zamora) España