



## REMOLÓN

**producto.variedades** 50% Tempranillo - 16% Garnacha - 16% Albillo - 16% Verdejo

**producto.maridaje** Arroces, pescados, ensaladas

**producto.crianza** 3 meses sobre lías

**producto.anyada** 2023

**producto.gradoAlcoholico** 13%

**producto.temperaturaDeServicio** 7-10 °C

**producto.viticultura** Convencional

**producto.formato** 75 cl.

**producto.filosofiaDeElaboracion** Convencional

**producto.momentoConsumo** Gastronómico / Gourmet

### PRODUCTO.ELABORACION

Uva procedente de viñedos centenarios, vendimia manual directamente a prensa solo fermenta el mosto de escurrido, fermentación alcohólica con levaduras propias, temperatura controlada a 14°C. crianza sobre lías durante 3 meses.

### PRODUCTO.NOTADECATA

A la vista color naranja pomelo con irisaciones rosas brillante y limpio. • En nariz es fresco con aroma intenso a frutos silvestres cítricos y perfume a flores blancas. • En boca, notables dotes de equilibrio y frescura, con el justo punto de dulzor y acidez para un final persistente.

### PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

Color

### PRODUCTO.MARIDAJE

Arroces, pescados, ensaladas

**BODEGA.DENOMINACION**

D.O. Cigales

**BODEGA.REGION**

CASTILLA Y LEON

**BODEGA.ANYOCREACION**

1998

**BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION**

Convencional

**BODEGA.VINEDOPROPIO**

Yes

**BODEGA.VINIFICACIONENLAPROPIEDAD**

Yes

**BODEGA.VITICULTURA**

Convencional