



REMOLÓN

producto.variedad 50% Tempranillo - 16% Garnacha - 16% Albillo - 16% Verdejo

producto.maridaje Arroces, pescados, ensaladas

producto.crianza 3 meses sobre lías

producto.anyada 2023

producto.gradoAlcohlico 13%

producto.temperaturaDeServicio 7-10 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.

producto.filosofiaDeElaboracion Convencional

producto.momentoConsumo Gastronòmic / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

Uva procedente de viñedos centenarios, vendimia manual directamente a prensa solo fermenta el mosto de escurrido, fermentacion alcoholica con levaduras propias, temperatura controlada a 14°C. crianza sobre lias 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

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Cigales

BODEGA.REGION

CASTILLA Y LEON

BODEGA.ANYOCREACION

1998

BODEGA.FILOSOFIADEELABORA

CION

Convencional

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PR

OPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional