



BODEGAS MARCO REAL

HOMENAJE

¡ DISFRUTA DE LA VIDA, DATE UN HOMENAJE !

HOMENAJE BLANCO 2017



VARIEDAD

Viura, Chardonnay y Moscatel



ELABORACIÓN

Maceración pelicular corta de aproximadamente dos horas, prensado suave en prensas neumáticas y lenta fermentación con temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura (entre 16 y 18°C).



CATA

Es un vino de color amarillo pálido pajizo, con reflejos verdes y aspecto brillante.

En nariz es complejo, predominando la fruta tropical madura, la fruta blanca y las notas florales. Matices a hierba recién cortada y cítricos le dan un toque refrescante.

En boca es amable, suave, redondo, con un paso por boca armonioso y goloso.



SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo; 6-8°C. Ideal para acompañar entrantes fríos, platos de arroces marineros, aperitivos y ahumados; pescados, mariscos y postres..



Bodegas Marco Real

Ctra Pamplona-Zaragoza, Km 38. 31390, Olite-Navarra www.familialabelasco.com

Fb: @BodegasMarcoReal

TW: @BodegaMarcoReal

Ig: @GrupoLaNavarra