

PLUMA BLANCA



RUEDA

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

D.O.ルエダ

プルマ・ブランカ

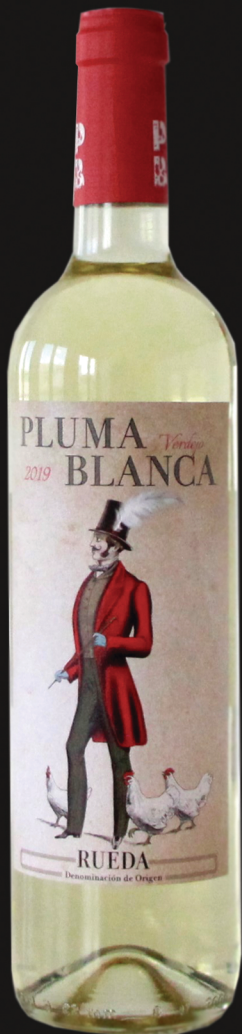
D.Oルエダ。ラ・セカ（バリャドリード県）で栽培された、高樹齢のベルデホを使用。

発酵前に5時間ほどマセレーションし、その後、16°Cで発酵させ、3ヶ月ほどステンレススティールタンクにて、毎日パートナージュしながら、澱とともに寝かせ、独特なクリーミーさのある、ベルデホに仕上げます。

テイastingノート

- ・鋼のような、緑がかった魅力的な色。
- ・香りはベルデホらしく、南国フルーツ、火打ち石、アニスのニュアンスを持つ複雑なアロマ。
- ・口当たりは心地よく、清涼感があります。また、クリーミーで、肉感的で、ポリューミーなワインで、心地よい余韻が楽しめます。

サービス温度：7～9°C



BODEGAS EL INICIO

INVESTIGACIÓN & ENOTURISMO