



**MARQUÉS
DE
VITORIA**

MARQUÉS DE VITORIA BLANCO

Descripción

Limpio, brillante, color amarillo pajizo. Aromas de gran intensidad, frutales y con unas ligeras notas florales y herbáceas en el fondo. Sedoso a lo largo de su recorrido por el paladar, elegante y equilibrado. Final medio.

Salchichas frankfurt. Patatas guisadas, al horno o en puré. Combina muy bien con la mayor parte de los pescados, mariscos y verduras. Fondue, queso de cabra o roquefort. Pasta con albahaca, bechamel, queso.

Características



Fermentación controlada a 16°C



D.O. Ca. Rioja



75 cl.



Premios

**JAMES
SUCKLING.COM**

90 puntos, añada 2.018. Cata 2.019