



TENDÈNCIA

A partir de la varietat moscatel de grano menudo, se consigue este vino con una alta carga aromática, suave, agradable al paladar, combinándola con un 50% de Verdil, autóctona de la zona dando como resultado un vino muy peculiar.

BLANCO JOVEN

VENDIMIA Agosto.

UVA Verdil & Moscatel seco. (Sólo 46Ha de esta variedad en el mundo, cultivada en esta region). Esta uva tiene un ciclo muy corto. Daniel Belda rescató esta variedad y respetando su ciclo natural ha conseguido sacar lo mejor de la misma. Primer vino blanco embotellado en el hemisferio norte.

GRADUACIÓN 12% vol.

TEMPERATURA IDEAL 8°C, se debe consumir en el año.

NOTAS DE CATA

VISTA Amarillo pajizo con tonos verdosos. Limpio y brillante.

NARIZ Complejo y bien equilibrado, con pétalos de rosa, hinojo, melocotón y un delicado fondo de espárragos verdes.

BOCA Fresco, concentrado. Su acidez y una ligera mineralidad equilibran este vino. Final dulce con un leve amargor que invita a seguir bebiendo. Amable maridado con comida.

MARIDAJE Ideal para marisco, pescado y como aperitivo.

From the grape variety: moscatel de grano menudo (small Berry muscat) we have this wine highly aromatic, soft and nice to the palate and combined with a 50% of Verdil (autochthonous grape variety), getting with this blend a very particular wine.

YOUNG WINE

HARVESTED in August.

GRAPES Verdil & Dry Muscat (Only 46Ha in the World; all of them grown in this region). This grape has a very short cycle. Daniel Belda rescued this grape by respecting its nature getting all the best of it. It is the first white wine bottled in the North Hemisphere.

ALCOHOL CONTENT 12% vol.

IDEAL TEMPERATURE 8°C, must be drunk within same year.

TASTING NOTES

SIGHT Straw-like yellow colour with greenish shades. Clean & bright.

NOSE Complex and well balanced, with rose petals, fennel, peach and a nice background of green asparagus.

MOUTH Fresh, concentrated. Its acidity and a light minerality balance this wine. Sweet end with a delicate bitterness which invites you to keep on drinking. Better with food.

FOOD MATCH Ideal for accompanying seafood and fish and as an apéritif.



PACKAGING