Viñaverde

Lancé au début des années 1980, Viñaverde est un pionnier des vins blancs fruités en Andalousie. Il provient de variétés aromatiques (pedro ximénez, moscatel, torrontés et verdejo) qui sont récoltées tôt pour accentuer la fraîcheur fruitée du raisin. Le résultat est un vin vif avec une faible teneur en alcool, adapté à une consommation facile et simple.

Description

Type de vin : vin blanc fruité.

Variétés : Pedro Ximénez, Muscat, Verdejo et Torrontés.

Prix et distinctions :

90 pts et médaille CIVAS avec distinction, concours international des vins AkataVino Sumilleres de España 2021 et 2019.

Sélectionné consécutivement en 2019 et 2020 par Los Supervinos, le guide des 120 meilleurs vins de supermarché.

Médaille d'argent FEVINOR 92 (Foire de Cantabrie).

Premier Prix Vins Jeunes, Concours de Dégustation du 50ème Anniversaire du Conseil de Contrôle de l'AOP 1995.

Mosquée d'Or - Exposition Cordoue 1999

Vin Jeune de l'année 2002, journal HOSTELSUR et AGRAS (Association des restaurateurs et sommeliers d'Andalousie).

GRACIA HNOS., S.A.U.
Av. Luis de Góngora y Argote, s/n 14550 Montilla (Córdoba) España
T: (+34) 957 650 162 F: (+34) 957 652 335 www.bodegasgracia.com

GRACIA HNOS., S.A.U.

Notes de dégustation

Aspect : clair, transparent, brillant, léger, gai dans le verre. Couleur jaune pâle avec des reflets verdâtres.

Arôme : net, intensité moyenne-haute, fruits mûrs : pomme, poire. Des notes de muscat.

Goût : au début, acidité modérée. L'évolution : Équilibré. Corps sensible. Savoureux, charnu, fruité. Arrière-goût très agréable et élégant. Arrière-goût : Fruits mûrs.

Gastronomie

Salades, plats de riz, crèmes froides, fruits de mer, poissons, aliments fumés, apéritifs, fromages à pâte molle.

Servir très froid, à 5 ºC.

Analyse chimique

Sucres réducteurs (glucose) : ≤ 10 g/l.
Titre alcoométrique : 10-11,5% Vol.
Acidité titrable (acide tartrique) : 5,40 ± 0,50 g/l.
Acidité volatile (acide acétique) : ≤ 0,50 g/l.