



Pompaelo Blanco 2010 está compuesto de un fresco y atractivo ensamblaje de las variedades Chardonnay y Moscatel

Elaboración:

La elaboración y controles de los vinos se ha realizado de forma independiente con el fin preservar la tipicidad de cada variedad. El resultado de la mezcla presenta un agradable equilibrio varietal en cada una de las fases de su cata.

Notas de Cata:

Brillante e intenso color amarillo pajizo.

En nariz presenta intensas notas de frutas tropicales con ligeros toques amoscatelados.

Fresco y sabroso en boca, con un agradable y largo final.

Maridajes:

Acompaña perfectamente a pescados, carnes blancas, pastas o simplemente como aperitivo.

Temperatura ideal de servicio 8º-10ºC.