



Vall de Baldomar



PETIT BALDOMÀ BLANC

Vinificació El raïm es desgranat i premat suaument després del desfangat passa a fermentar a una temperatura propera als 16°C. en dipòsits d'acer inoxidable. Les varietats es vinifica'n separatament.

Varietats Macabeu, Riesling i Gewüstraminer

Tast Vi d'aromes florals i notes d'herba fresca, equilibrat amb acidesa, agradable i suau al paladar.

Gastronomia Perfecte com aperitiu o vi de conversa acompanya a tota mena de peix i marisc, arrossos i fideuà. Servir a una temperatura propera a 8°-10°C.

Vinificación La uva es despalillada y prensada suavemente después del desfogado pasa a fermentar a una temperatura próxima a los 16°C.

Varietades Macabeu, Riesling y Gewüstraminer

Cata Vino de aromas florales y notas de hierba fresca, de acidez equilibrada. En boca es suave y agradable.

Gastronomía Perfecto como aperitivo y compañero de conversaciones, acompaña toda clase de pescado y marisco, arroces y fideuás. Servir a una temperatura próxima a 8°-10°C.

Winemaking The grapes are de-stemmed and pressed gently and after settling are then fermented at a temperature of around 16°C.

Grape varieties Macabeo, Riesling and Gewustraminer

Ageing Two months oak barrel first and second year

Tasting notes A wine featuring floral aromas and hints of fresh grass with balanced acidity. It is soft and pleasant in the mouth.

Gastronomy Perfect as an aperitif and companion for conversations, it also goes with all kinds of fish and seafood, rice and noodle dishes. Serve at a temperature of around 8°-10°C.

Per més informació, posat en contacte amb nosaltres
Para más información contacta con nosotros
For more information you can contact with us
info@valldebaldomar.com o/or T. +34 667 460 712