

EL ENHEBRO

BLANCO

TIPO
D.O.
BODEGA

Blanco
Valencia
Vinos de la Viña
La Font de la Figuera (Valencia)



VARIETADES

50% Verdil y 50% Merseguera.

CATA

A la vista: Vino limpio y transparente, color amarillo pálido con ribete verdoso y brillante.

Al olfato: Aroma limpio e intenso, destacando aromas primarios de frutas y flores blancas, hierba fresca sobre notas secundarias muy sutiles de especias y torrefactas.

Sabor: Vino de paso medio, fresco y directo. En conjunto se muestra bien equilibrado y fiel reflejo de los aromas detectados en fase olfativa.

Maridaje: Vino de carácter versátil, marida bien con todo tipo de platos debido a su frescura, principalmente con todo tipo de pescados, arroces y pastas.

Temperatura de servicio: Servir entre 6° y 8°C.

El Enebro es la expresión del patrimonio único de generaciones de viticultores de la Vall dels Alforins: valiosas variedades autóctonas de las que extraemos lo mejor, "enhebrando" riqueza cultural y amor por nuestra profesión. El Enebro blanco está elaborado con dos variedades de uva que constituyen todo un patrimonio en Terres dels Alforins. Es un vino con marcado perfil de zona, elaborado a partir de dos variedades de uva blanca: verdil, que aporta una personalidad única y; merseguera, que aporta frescura y complejidad.



Anecoop Bodegas

www.anecoopbodegas.com