



LIBERWINES



DON PAULINO BLANCO

2024

Uvas: 100% Viura

Amadurecimento: Fermentação em tanques de aço inoxidável

Gradação Alcoólica: 12,7%

Temperatura: 7 – 10°C.

Vinícola: Bodega Arca de Noé

Origem: Rioja, Espanha



Notas de Prova: Apresenta-se visualmente com uma cor amarelo palha, com notas esverdeadas e um aspeto brilhante. No nariz, revela um aroma complexo que evoca fruta tropical, fruta branca, além de toques cítricos e florais. Em boca, o vinho demonstra frescura conferida pela sua acidez, proporcionando um passo doce (goloso) e longo, no qual os sabores frutados regressam. O retrogosto é marcadamente cítrico e doce (goloso), convidando o degustador a continuar a desfrutar da bebida.



Técnica de Vinificação: Após 24 horas de decantação a frio, o mosto limpo é fermentado a temperatura controlada em tanques de aço inoxidável para realçar o aroma e todas as qualidades da uva Viura e transmiti-las fielmente ao vinho.



Harmonize com: Peixes e mariscos