



Ignios Orígenes Marmajuelo

Robe jaune d'or scintillante. Au nez, on découvre des herbes aromatiques, des fruits à noyau, du vinaigre balsamique blanc et une pointe de fleur d'amandier et de miel. La souplesse du palais s'accompagne toutefois d'une acidité rafraîchissante. Un vin blanc qui a de la personnalité et reflète le caractère sauvage de l'île.

Producteur	Borja Pérez Viticultor
Type d'article	Vin blanc
Pays	Espagne
Région	Tenerife, Ycoden Daute Isora
Appellation	DO
Millésime	2017
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2024
Cépages	Marmajuelo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	9242017
Accord mets et vins	Fruits de mer, Poisson de mer, Paella
Avis	Robert Parker 92/100



Vinification

La récolte de raisins n'est pas éraflée. Elle est vinifiée en fûts de chêne français usagés de 500 litres. Le vin est ensuite élevé sur lies fines dans les mêmes fûts de chêne pendant 12 mois.

