Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

El Enemigo Semillón

ORIGEN: MENDOZA (ARGENTINA)
VARIEDAD: 100% Semillón
GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

ELABORACIÓN:

Prensado y fermentación en barriles de roble francés. 10% nuevos, 90% usados.
Levaduras salvajes.
Añejamiento de 15 meses en barriles de roble francés, 35% bajo velo.
Barriles de 250 litros.

CATA:

COLOR: De color amarillo brillante, casi dorado.
AROMA: Aromas a pera y manzana. En boca tiene una entrada oleosa, de buen volumen y mucha mineralidad.
SABOR: Además de deslumbrar con una gran textura, como todo buen semillón, Tiene una frescura y una vivacidad destacables. La acidez es tensa y jugosa, y en el final de boca persiste una deliciosa nota a pera.
MARIDAJE: Ideal para acompañar pescados y platos Nikkei, pero también con carnes: asados, bondiolas y entrañas. También es una buena opción para el postre y para acompañar con quesos.