



Valmiñor Minius 2017

Kraj: Hiszpania

Region: Galicja

Apelacja: DO Monterrei

Szczep: Godello

Fermentacja: w stali

Dojrzewanie: w butelce

Aromat: otarta skórka limonki, cytryna, zielony grejpfrut, albedo cytrusowe, zielone jabłko

Smak: wytrawne, umiarkowana kwasowość, zielone jabłko, grejpfrut, cytryna, pomelo, fenkuł

Food pairing: paella, makaron z krewetkami, carpaccio z ośmiornicy, smażony dorsz

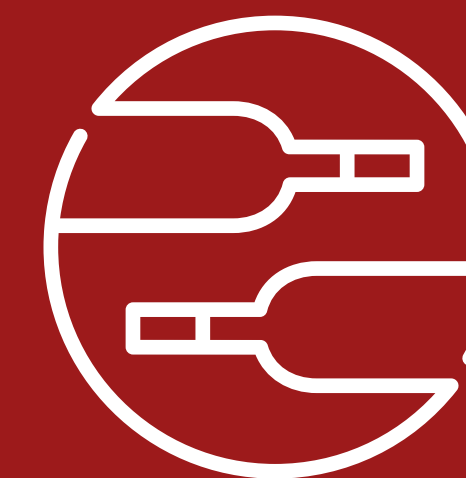
Cukier resztkowy: 1,80 g/l

Kwasowość: 5,40 g/l

Alkohol: 13,5%

Nota degustacyjna 11.07.2019

Wino dojrzewa i w miarę upływu czasu jego walory aromatyczno-smakowe ewoluują.



**WINONA
BUTELKI**

www.winonabutelki.pl
winonabutelki@mlynska12.pl
+48 696 413 606

Pn – Sob 12:00-22:00

Wino dostępne w sklepie firmowym
Wino Na Butelki oraz w najlepszych
restauracjach.