



CASTELL DE FADES

Vino blanco

D.O. | Conca de Barberà

UVA | 100% Viognier

CRIANZA | Joven

ALCOHOL | 13,5%

Nota de cata

De color amarillo pálido con reflejos verdosos. En nariz exhibe notas voluptuosas de frutas exóticas (frutas tropicales, el perfume de la higuera en verano). Paladar de estructura elegante, con buena acidez, graso y con sabor noble que evoluciona con gran estilo, y un final agradablemente ácido.

Maridaje

Vino ideal para ensaladas, quesos frescos y para untar. Combinando a la perfección con grandes platos de marisco, pescado a la plancha, paellas marineras incluso con pollo, patés, etc.

Logística

6 botellas por caja - 100 cajas por pallet

7,5 kg por caja

Variedades

