

NUMANTHIA

D.O. Toro

Esta apuesta de la prestigiosa bodega Numanthia por los blancos de Toro nos ofrece una de las mejores referencias para descubrir el enorme potencial que este tipo de vinos tienen en esta región históricamente vinculada a tintos corpulentos. Un blanco que rompe estereotipos.



TERMES BLANCO 2022

FORMATOS
0,75 L

VARIETADES
Malvasía y otras.

ELABORACIÓN
Maceración pelicular de 6 horas a baja temperatura y fermentación en barrica y pequeños tanques de acero inoxidable con temperatura controlada entre 15 y 17 °C y turbidez media.

Crianza de un 30% del vino en barrica de roble francés sobre lías finas con 'batonnage' semanal durante 5 meses. El 70% restante en tanque de acero inoxidable removiendo las lías cada semana durante 4 meses.

NOTAS DE CATA
Color amarillo pajizo con ribete dorado. En nariz de media intensidad, fresco, con notas cítricas y de mantequería, flores blancas y ligero fondo vegetal. En boca la entrada es expresiva, con buena amplitud. Se muestra equilibrado, vivo, con tensión y fondo graso. Notas cítricas de pomelo, fruta blanca ácida, hierba recién cortada y especias dulces como canela y fondo de eucalipto. Final largo, amable y untuoso.

MARIDAJE:
Sashimi de atún rojo, arroz meloso de calamar con alioli ahumado, y con un postre como sorbete de mango con lima y crema de chocolate blanco.