

HORIZONTE DE EXOPTO



FICHA TÉCNICA

País	España
DO/Región	Rioja
Bodega	Bodegas Exopto
Variedad(es)	85% Viura, 10% Garnacha blanca, 5% Malvasía, Torrontés, Moscatel, Jaen
Añada	2107
Elaboración	Maceración Peculiar de 6 Horas. Fermentación en barricas de roble francés de 225 litros (22-26°C) Maceración de 21 días. Posterior 12 meses sobre lías.
Grado Alc.	13% Vol. Alc.
Servicio	9° a 11°
Presentación	750 ml.
Puntuaciones	93 Robert Parker

NOTA DE CATA

Vista	Color oro con ribete verde brillante.
Nariz	Presencia de fruta como melocotón, piña, flor blanca, anís.
Boca	Bouquet intenso con toques lácticos y fruta madura como melocotón, pera, albaricoque, canela, anís. Muy buen equilibrio en boca y acidez agradable.
Maridaje	Cocina asiática como woks o sushi. Pescados como el lenguado, salmón y Langosta.

CONTACTO

ventas@dottowine.com
comercial@dottowine.com
Teléfono: 50350955

