

Vinos de Nueva Zelanda

Fitzroy Bay Pinot Noir

Descubre Fitzroy Bay Pinot Noir un vino que captura la esencia de Nueva Zelanda. Cada copa te transporta a la bahía que da nombre al vino, con sus inconfundibles notas fragantes a cereza, frutos rojos y ciruela. El sol y los vientos frescos del estrecho de Cook propician periodos de maduración de la uva lenta que dan lugar a sabores intensos, concentrados y equilibrados con unos taninos finos y persistentes.

Región

Nueva Zelanda es un importante país que produce vinos denominados como “vinos del nuevo mundo”. Vinos reconocidos mundialmente que reflejan el aire puro y el sol.
Marlborough es una región vinícola conocida en el este del país, característica por una combinación de clima frío pero con sol, que unido a las lluvias que se producen en la zona y las características del suelo, moderadamente fértil, produce vinos únicos como este.
El varietal más popular es el Sauvignon Blanc, seguido de cerca por el Pinot Noir y Chardonnay.

VARIEDAD **Pinot Noir**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **14-16ºC**

Notas de Cata

Vino de color granate claro con sabores frescos de cereza roja, arándano y flores. Dominan los aromas de frutas rojas, especialmente cereza, frambuesa, fresa y arándano. Con cuerpo medio y buena estructura. Un vino muy equilibrado con taninos suaves y sedosos.

Maridaje

Marida con gran diversidad de platos, desde carnes ligeras y aves hasta pescados grasos y platos de pasta especialmente interesantes con salsas de hongos y setas.

Información Técnica

Maceración prefermentativa en frío de las bayas ya despalilladas y estrujadas, para resaltar la fruta y suavizar los taninos. Fermentación con levaduras autóctonas en pequeños tanques abiertos, con bazuqueos manuales. Crianza corta en barricas neutras de grano pequeño y sin tostar para preservar la frescura y pureza varietal de los Pinot Noir del valle de Marlborough en Nueva Zelanda.



Vinos de Nueva Zelanda

Fitzroy Bay Sauvignon blanc

Descubre Fitzroy Bay, un vibrante Sauvignon Blanc que captura la esencia de Nueva Zelanda. Cada copa te transporta a la bahía que da nombre al vino, con sus inconfundibles notas cítricas y tropicales, un sello distintivo de los vinos de la región. Fresco, puro y refrescante.

Región

Nueva Zelanda es un importante país que produce vinos denominados como “vinos del nuevo mundo”. Vinos reconocidos mundialmente que reflejan el aire puro y el sol.
Marlborough es una región vinícola conocida en el este del país, característica por una combinación de clima frío pero con sol, que unido a las lluvias que se producen en la zona y las características del suelo, moderadamente fértil, produce vinos únicos como este.
El varietal más popular es el Sauvignon Blanc, seguido de cerca por el Pinot Noir y Chardonnay.

VARIEDAD **Sauvignon Blanc**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Between 7-10º C**

Notas de Cata

Vino muy fresco, intenso y equilibrado. De color pajizo, con vibrantes reflejos verdes, desprende aromas de frutas tropicales y cítricos. En boca, el vino ofrece sabores intensos de fruta de la pasión y grosella.

Maridaje

Combina a la perfección con pescados, mariscos y quesos blanco y ligeros. Se recomienda servir frío.

Información Técnica

Tras un riguroso seguimiento en la maduración de la uva, se determina el momento óptimo de vendimia. Las uvas se despalillarán y se someterán a maceraciones por debajo de los 10 grados durante 6-8 horas. Las fermentaciones ocurren a temperaturas bajas para maximizar los aromas primarios típicos de esta variedad.