

## Kingpin blanco



### Blend

## Kingpin blanco

Kingpin ejerce su reinado con una autoridad absoluta. Solo es capaz de abandonar su trabajo en la sombra atraído por los encantos seductores de un buen vino. Sus apacibles modales ocultan su formidable poder.

Descubre en Kingpin un vino blanco rebotante de sabores de frutas tropicales y un toque fresco de cítricos.

### Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los Blend. Estos vinos se elaboran con diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino*.

#### VARIEDAD

**Verdejo, Sauvignon blanc y Chardonnay**

#### ESTILO

**Vino tranquilo**

#### GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

**12.5%**

#### RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

**Servir entre 6-8° C**

### Notas de Cata

De tono amarillo pajizo brillante con destellos verdosos, este vino muestra una complejidad sutil en su aroma. Se distingue por sus cautivadores matices de melocotón y albaricoque, realzados por toques cítricos y un suave trasfondo ahumado. En el paladar, revela su agradable elegancia a través de notas de frutas tropicales, sutiles matices de vainilla y una acidez excepcionalmente equilibrada.

### Maridaje

En este vino, Kingpin descubre a su pareja ideal: se combina armoniosamente con platos de pasta, paella y una variedad de tapas frías. Su maridaje es excepcional tanto con pescados al horno y ahumados como con una selección de quesos.

### Información Técnica

El objetivo de la mezcla era crear un estilo distinto de vino, aprovechando las cualidades de tres variedades de uva diferentes pero complementarias de varias regiones vitivinícolas notables en España. Las vinificaciones se realizan en depósitos de acero inoxidable durante 20-25 días con temperaturas máximas de 15 °C. Una vez finalizada la fermentación, el vino permanece en contacto con sus lías durante 2-3 meses para desarrollar sus característicos aromas secundarios. En el caso del Chardonnay, el vino permanece en barricas de roble francés durante 3 meses, haciéndose batonnage (removido de lías) varias veces por semana.