

The Guv'nor VIP blanco



Cuvée Especial The Guv'nor VIP blanco

The Guv'nor VIP blanco es una edición limitada reservada para los clientes más exigentes. Una mezcla aromática de primera calidad, elaborada meticulosamente con el esmero característico de The Guv'nor. Sus intensos sabores afrutados son una delicia para el paladar.

Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los blend. Estos vinos se elaboran con un *cuvée* especial de 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 8-10° C

Notas de Cata

The Guv'nor VIP blanco es aromático, con notas de lima ácida, pomelo y melocotón blanco, seguidas de sabores de fruta de la pasión y manzana amarilla.

Maridaje

Suficientemente fresco como para acompañar una ensalada griega de queso feta, y suficientemente atrevido como para combinarlo con un hojaldre de salmón o pollo asado.

Información Técnica

El objetivo era crear un estilo distintivo de vino aprovechando las cualidades de tres variedades de uva diferentes pero complementarias, procedentes de varias regiones vinícolas notables de España.

Las fermentaciones se llevan a cabo en depósitos de acero inoxidable durante 20-25 días a temperaturas máximas de 15°C. Una vez finalizado el proceso de vinificación, el vino se deja sobre sus lías a baja temperatura durante 2-3 meses para que desarrolle características de sabor secundarias. En el caso del Chardonnay, el vino permanece en barricas de roble americano para garantizar su calidad y complejidad.