NAVISA

FINO COBOS

VARIEDAD DE UVA

Pedro Ximénez.

TERRUÑO

Uvas procedentes de pagos situados en la "Sierra de Montilla" cuyos suelos están formados por alberos o albarizas. Estas son tierras con alto contenido en carbonato cálcico cuyas características dan lugar a los mejores vinos generosos.

SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Vino sometido a crianza biológica en botas de roble americano por el sistema de criaderas y soleras. Edad promediada de 3 años.

NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo pálido con reflejos verdosos. Brillante. Aromas peculiares a levaduras por su larga crianza bajo velo de flor. A la boca es seco, punzante y ligeramente amargoso.

MARIDAJE

Excelente para acompañar entremeses, embutidos, jamón ibérico, mariscos y primeros platos como consomés o carnes blancas.

INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 75 cl. 6 ud. por caja.

TABLA NUTRICIONAL Y
LISTADO DE INGREDIENTES

NAVISA INDUSTRIAL VINÍCOLA ESPAÑOLA S.A.
Avda. José Padillo Delgado, s/n. 14550 MONTILLA, ESPAÑA.