



Tresaras

BODEGAS CADARSO CIORDIA

BLANCO FERMENTADO EN BARRICA RESERVA 2022

Variedades

Viura, tempranillo blanco y garnacha blanca

Descripción

Se prensa la uva despalillada. La fermentación alcohólica se realiza íntegramente en barricas de roble nuevas, permaneciendo el vino en ellas durante doce meses, macerando sobre lías. Tras su estabilización natural, se redondea en botella durante al menos dos años hasta que está listo para su disfrute.

Ficha de cata

- **Color:**

Se presenta limpio y brillante, con una tonalidad pálido-dorada y con reflejos verdosos.

- **Nariz:**

En primera sensación se nota vainilla y flores, a medida que el vino toma oxígeno van saliendo matices balsámicos, notas de alcohol y unos recuerdos mentolados y de miel.

- **Boca:**

En primera impresión se muestra fresco, floral, pero al darle paso en boca presenta buenas glicerinas y persistencias dulzonas así como un largo retrogusto.

- **Nota:**

Este vino se recomienda tomarlo frío 4-6°C.
Acompaña mariscos y pescados así como guisos de carnes blancas.