

Verdejo

VIÑA
CIMBRÓN



FÉLIX SANZ

B O D E G A S



VIÑA
CIMBRÓN
Verdejo



NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo con reflejos verdes
En nariz, potente, franco e intenso, con aromas a fruta de hueso (melocotón, albaricoque) y recuerdos de frutas exóticas (piña, paraguay) sobre fondo anisado y ligeramente herbáceo.
Seco, sabroso y bien equilibrado, con cierta carnosidad y buena estructura en su paso por boca
De final amplio, frutal y herbáceo, con agradable amargor final característico del la variedad verdejo

MARIDAJE

Perfecto para acompañar gran variedad de platos, especialmente carnes blancas y pescados, así como ahumados, arroces y sushi.
Ideal como aperitivo.
Temperatura de servicio entre 8 ° C y 10 ° C

TASTING NOTES

Green yellow with green reflections
Strong, intense and frank on nose, with peach and apricot aromas with exotic fruits (pineapple) hints, aniseed and herbs over base
Dry, tasted and balanced with a very good backbone in the mouthfeel
Ample, fruity and herby with nice characteristic verdejo bitter on the finish

FOOD PAIRINGS

Matches perfectly with a great variety of food, particularly white meats and fish, as well as smoked food, rice or sushi. Ideal for tapas or an appetiser.
Serving temperature 8 ° C to 10 ° C



100%
Verdejo

VIÑA
CIMBRÓN

www.bodegasfelixsanz.es