

Ximo Cabrera

Podemos acompañarlo de un buen marisco hervido, salazones, pescado, asados, guisos marineros y de los típicos arroces como arroz a banda, de bogavante, caldoso de pulpo o los distintos arroces con verduras en sus diferentes formas y asados de carnes blancas ligeras.

En general, la combinación con marisco, pescado y arroces se enriquece con la presencia y compañía de este vino.

TIPO: Vino blanco

VENDIMIA: Agosto

GRADUACIÓN: 14,5 %

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8°C

Notas de cata

VISTA: Ximo Cabrera tiene un color amarillo pajizo, con tonos acerados y verdosos que denotan frescura.

NARIZ: Aromático, agradable y fresco por la presencia de notas de miel, rosas y flor de limonero.

BOCA: En boca sigue recordándonos la miel, las rosas y la flor del limonero. Sunto a estos sabores y tras ganar unos grados de temperatura en copa, se pueden apreciar notas de uva pasa y algunos toques salados, muy propios de su cercanía al mar. Jodos ellos potenciados por la sedosidad de su agradable paso.

"Un vino ideal para disfrutarlo en cualquier ocasión y a cualquier hora"

