

Premium Blend

Kingpin Blanco

Kingpin règne avec une autorité absolue. Seuls les charmes séduisants d'un bon vin peuvent le détourner de son travail dans l'ombre. Ses manières paisibles cachent son formidable pouvoir.
Découvrez Kingpin, un vin blanc débordant d'arômes de fruits tropicaux et d'une touche fraîche d'agrumes.

Région

L'assemblage est la nouvelle tendance dans le monde du vin.Ces vins sont élaborés à partir d'un premium blend de différents raisins provenant de cépages distincts, soit pour leur régionalité, soit pour leur variété. Cela les caractérise comme des vins uniques avec leur propre identité, dans lesquels l'art de faire du vin est représenté.

CÉPAGE **Verdejo, Sauvignon blanc et Chardonnay**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12,5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 6-8ºC**

Notes de dégustation

D'une couleur jaune paille brillante avec des reflets verts, ce vin présente une complexité subtile dans son arôme. Il se distingue par ses nuances captivantes de pêche et d'abricot, rehaussées par des notes d'agrumes et un léger fond fumé. En bouche, il révèle son élégance agréable à travers des notes de fruits tropicaux, de subtiles nuances de vanille et une acidité exceptionnellement équilibrée.

Accords

Ce vin est le compagnon idéal du Kingpin : il se marie harmonieusement avec les plats de pâtes, la paella et une variété de tapas froides. Il s'accorde à merveille avec les poissons cuits au four et fumés, ainsi qu'avec une sélection de fromages.

Informations techniques

L'objectif de l'assemblage était de créer un style de vin distinct, en tirant parti des qualités de trois cépages différents mais complémentaires provenant de plusieurs régions viticoles remarquables d'Espagne. Les vinifications sont effectuées dans des cuves en acier inoxydable pendant 20 à 25 jours à des températures maximales de 15 °C. Une fois la fermentation terminée, le vin reste en contact avec ses lies pendant 2 à 3 mois afin de développer ses arômes secondaires caractéristiques. Dans le cas du Chardonnay, le vin reste en fûts de chêne français pendant 3 mois, avec un bâtonnage (remuage des lies) plusieurs fois par semaine.

Derniers Prix

ARGENT
2024 Sakura Awards: Kingpin blanco NV