

El Aviador Blanco



Felix Solis

Vino de la Tierra de Castilla

El Aviador Blanco

Para la mayoría, el cielo es el límite. Para El Aviador, el Cielo es su casa.

El coupage de las uvas, verdejo y sauvignon blanc, consigue complementar y potenciar las cualidades de estas dos variedades de uva para crear un vino diferente.



Región

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

VARIEDAD

Verdejo y Sauvignon Blanc

ESTILO

Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 8-10°C.

Notas de Cata

De bonito color amarillo pálido, con reflejos verdosos. Su gran intensidad aromática expresa tonos cítricos y tropicales, piña, pomelo. En boca deja una sensación fresca con un final limpio y elegante.

Maridaje

El compañero perfecto de pescados, mariscos y ensaladas de estilo mediterráneo

Información Técnica

Cada paso de elaboración está sometido a cuidadosos controles. Se seleccionan las mejores partidas de verdejo y sauvignon blanc, que maceran durante unas horas para obtener la máxima expresión de cada variedad. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura entre 14-16°C. A continuación, los vinos se ensamblan en un coupage de verdejo y sauvignon blanc.