

LINEA TOP

OIRAD

Isola dei Nuraghi I.G.T bianco dolce



Dedicado al buen gusto de quien ama los vinos de calidad. obtenido con uvas maduras. El sol, la luz y el mar regalan perfumes intensos y sabores únicos. La gracia de este vino dulce expresa todas las sensaciones que el mediterráneo sabe ofrecer. Optimo con quesos azules. Maridaje excepcional con masitas y tortas secas.



NOTAS DE VINO

OIRAD	
Terreno:	Pobre y guijarroso, con exposición noreste
Clima:	Mediterráneo, con invierno templados, lluvias moderadas y veranos cálidos y ventilados
Cosecha:	Segunda década de septiembre con 320/330 gr/l de azúcar
Vinificación:	Selección de racimos muy maduros con despalillado y prensado suave, fermentación con breve maceración y temperatura controlada entre 15 y 18°C
Refinamiento:	En tanque de acero por 3-4 meses, 90 días en barricas pequeñas de roble y 3 meses en botella
Embotellado:	En atmósfera de azoto; tapón de corcho natural 40x26 mm
Los datos analíticos:	Grado alcohólico 14-14,5% vol., acidez total 5,2 gr/l en ácido tartárico, azúcar residual 125 gr/l
Características organolépticas:	Color amarillo oro brillante, perfumes floreales intensos con notas aromáticas de miel y almendras, gusto dulce, suave, armónico y agradable
Emparejamientos:	Al final de la comida con quesos azules y dulces secos; como vino para meditar
Temperatura de servicio:	12/14°C
Formato:	37,5 cl