

**TIPO**

Blanco Joven.

**VARIEDADES UVAS**

Albariño.

**VINIFICACIÓN**

Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 15 días aprox. a una temperatura de 15° C. Tras la fermentación permanece en depósito refrigerado hasta su embotellado.

**NOTAS DE CATA**

De color pajizo brillante con tonos dorados Kentia es un vino elegante y muy expresivo con aromas varietales y sensaciones de fruta madura (manzana y melocotón), notas minerales, cítricos, flores blancas y agradable fondo herbáceo. Graso en boca, sabroso, complejo, potente y con cuerpo, bien estructurado y con una vibrante acidez que le aporta frescura.

**MARIDAJE**

Ideal en compañía de marisco cocido, pescado blanco y moluscos, pasta ligera en ensalada o con salsas marineras, pescado azul al horno, embutidos ahumados, carne blanca a la plancha, quesos semicurados, cremas.

**CONSERVACIÓN Y CONSUMO**

La temperatura adecuada de conservación de este vino debe estar en torno a los 12° y es aconsejable consumirlo alrededor de 8/10° C. Es importante que la temperatura sea constante, evitando saltos térmicos que influyan negativamente en la calidad.

Grado Alcohólico: 13% Vol.

750 ml.

Contiene Sulfitos.

*Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.*