

THE BORDERLESS EUROPEAN WINE

OENOPE BLANCO 2020



REGION : Italia – Francia

CLASSIFICACION : Blanco

ANADA : 2020

VOLUMEN DE LA BOTELLA : 0,75 cl

TIPO DE UVA : Chardonnay 34%, Chardonnay 33%, Riesling 33%

VINIFICACION : Vinificación paralela en tanques acero inoxidable.
Mezcla de vinos después de 9 meses de envejecimiento.
Embotellado 3 meses después de la mezcla.

PRODUCCION ANUAL : 6.000 botellas

GRADO ALCOHOLICO : 13,5%

COLOR : Amarillo pajizo intenso

AROMA : Bouquet apetitoso ! Aromas florales muy frescos, espino blanco, acacia, madreselva. Cítricos, limón, confitada de limón, cascara de naranja, ralladura de lima. Albaricoque, melocotón. Muy ligeras notas de brioche y nata.

SABOR : Encantador. Sápido. Fresco. Afrutado. Preciso. Muy equilibrado. Acidez ideal. Grande complejidad. Cítricos. Melocotón blanco. Preciosos sabores de fresas de junio. Entrada cremosa, elegante y fresca. Ágil y largo. Final muy persistente.
Un vino blanco inédito che regala grande placer.

TEMPERATURA DE SERVICIO : 7 - 10° C

MARIDAJE : Aperitivos, sushi y sashimi, vieiras con fondue de puerros, calamares a la plancha con azafrán limón y perejil, besugo a la parrilla, carnes blancas, arroces. Quesos frescos. Tarta de albaricoques, clafoutis di cerezas, cake al limón.

POTENCIAL DE ANEJAMIENTO : 4 - 6 años



www.oenope.com

info@oenope.com

 [oenope_wine](https://www.instagram.com/oenope_wine)

 [oenope](https://www.facebook.com/oenope)

THE BORDERLESS EUROPEAN WINE

OENOPE TINTO 2020



REGION : España – Italia – Francia

CLACIFICACION : Tinto

ANADA : 2020

VOLUMEN DE LA BOTELLA : 0,75 cl

TIPO DE UVA : Cabernet Sauvignon 60%, Gamay 20%, Barbera 20%

VINIFICACION : Vinificación paralela en tanques acero inoxidable.
Mezcla de vinos después de 9 meses de envejecimiento.
Embotellado 3 meses después de la mezcla.

PRODUCCION ANUAL : 6.860 botellas

GRADO ALCOHOLICO : 13,2%

COLOR : Rojo rubí intenso

AROMA : Grande complejidad de aromas. Frutas rojas, frambuesa, cereza, ciruela. Frutas negras, grosella negra, zarzamora, guinda. Notas especiadas de pimienta, canela. Sutiles matices florales de clavel y herbarias de menta.

SABOR : Notable armonía de sabores. Majestuosa presencia de frutas rojas y negras, de arándano seco. Notas de confitura de cerezas y ciruela. Matices especiados muy delicados. Taninos sedosos, mórbidos y fundidos. Elegante equilibrado con muy agradable acidez.

Final muy largo, mórbido, envolvente y muy agradable.

TEMPERATURA DE SERVICIO : 16 – 18° C

MARIDAJE : Tan redondo que es perfecto por el aperitivo. Muy apetitoso con charcutería. Ideal para acompañar con carnes rojas asadas y también carne de ave. excelente con quesos curados.

POTENCIAL DE ANEJAMIENTO : 6 – 7 años



www.oenope.com

info@oenope.com

 [oenope_wine](https://www.instagram.com/oenope_wine)

 [oenope](https://www.facebook.com/oenope)