

COVITORO

B O D E G A S

CAÑUS VERUS

MALVASÍA



TIPO

Blanco

ORIGEN

Toro (Zamora)

VARIEDAD

100% Malvasía Castellana

GRADUACIÓN

13%

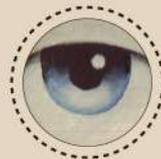
SERVICIO

Entre 10°C y 12°C



SOBRE EL VINO

Vino elaborado con una selección de los mejores racimos de la variedad Malvasía proveniente de nuestros mejores viñedos de más de 80 años en terrenos arenosos. Sometidos a un proceso de crianza en barricas de roble francés de 500 litros durante más de 10 meses, permaneciendo posteriormente durante un periodo envejeciendo en botella.



FASE VISUAL

En la vista es un vino blanco brillante de color amarillo claro con ribetes verdosos, brillante y limpio.



FASE OLFATIVA

Vino con un alto potencial aromático, una nariz sutil y fragante, delicada y mineral, con notas frescas de hierbas aromáticas y mentoladas, frutas de hueso y cítricas.



FASE GUSTATIVA

Vino muy sabroso, en la boca destaca su volumen, cuerpo sedoso, estructura fina y mineral. Tiene un final largo y fresco.

TORO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.covitorio.com