

FICHA TÉCNICA

Envero
D DOBLAS



VINO D TINAJA

Um
MORILES
Auténtico

MORILES ALTOS



BODEGAS DOBLAS es una bodega familiar, fundada en el año 1984 en la localidad de Moriles, en plena campiña, al sur de la provincia de Córdoba.

Nuestra bodega combina tradición y tecnología de última generación para producir vinos exclusivos, de marcada personalidad, elaborados con uvas de la variedad Pedro Ximénez, procedentes de nuestras viñas, situadas en los Pagos de Moriles Altos, reconocidas zonas de calidad superior por la Denominación de Origen Montilla-Moriles, por las especiales características de sus Tierras Albarizas.

VINIFICACIÓN

ENVERO es un VINO BLANCO SIN ENVEJECIMIENTO elaborado con uvas de la variedad 100% Pedro Ximénez seleccionadas minuciosamente de las Tierras Albarizas de los Pagos de nuestras viñas situadas en Moriles Altos. Fermentado en tinaja tradicional con un exhaustivo control de temperatura y elaborado combinando la vinificación tradicional con la tecnología moderna, preservando el carácter y la personalidad de los vinos de Moriles.

NOTAS DE CATA



Vino totalmente límpido, correcto y con una brillantez destacada. De color dorado claro o amarillo muy pálido, presenta tonalidades verdosas muy elegantes y sutiles reflejos dorados.



Es un vino fragante con un aroma muy agradable. Apreciamos un aroma fresco y penetrante que recuerda a la época de la vendimia, con reminiscencias de frutas verdes y delicadas notas cítricas.



Por su textura, el vino en boca es ligero, poco denso, seco y amplio. Se muestra increíblemente alegre, delicado y sugerente. Posee una presencia ácida muy equilibrada y resulta fácil de beber.

CARACTERÍSTICAS

Alcohol
14,5% Vol.

Packaging
Botella de 75 cl y Bag in Box
de 5l y 15l.

Temperatura de Servicio
6-8 °C.

MARIDAJE

Aperitivos, Ibéricos, Pescados,
Mariscos, Pastas y Arroz.