



#### NOTA DE CATA

**VISUAL:** color amarillo palido, con ribetes verdosos, brillante, nítido.

Un vino blanco fuera de lo común, debido a una acidez muy interesante dada por la altitud de los viñedos, que lo hace muy atlántico, con una frescura muy agradable. Asimismo, es un vino de guarda, para al menos un par de años o mas, en caso de los coleccionistas.

**NARIZ:** ahumados notables de battonagge, que lo hace muy complejo.

En copa brinda una serie de notas florales suaves de flora autóctona, de sotobosque y heno. Estando bien frío saca notas de cítricos fuertes (limones, pica), es un vino de alta potencia aromática.

**BOCA:** un balance mineral en boca, con una acidez refrescante, balsámico, redondo, potente retronasal, una sensación leve de coco.

#### PRESENTACIÓN:

Botella alemana y tapón de cristal de bohemia (Rep. Checa).



#### Potencial de guarda

2 a 3 años.

#### Maridaje sugerido

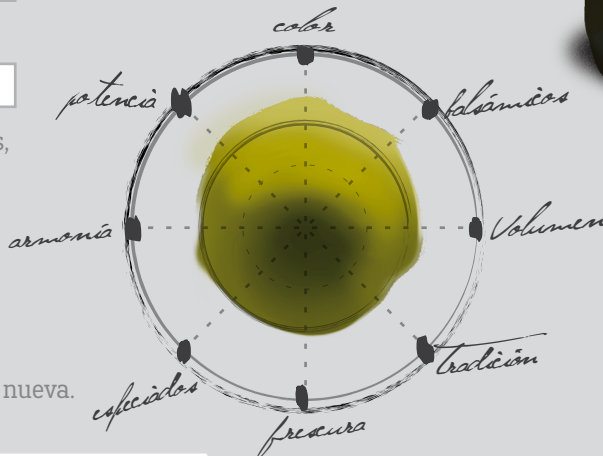
Pescados, mariscos, quesos, tapas, ensaladas.

#### Tº de servicio

Servir entre 3 -6°C.

#### Crianza

7 meses de barrica francesa nueva.



#### BODEGAS PUENTE DEL EA

Camino del Aguachal, s/n • E-26212  
Sajazarra, • Tfno. +34 941 320 405,  
Dirección Postal: Apartado nº 72  
E-26200 HARO (La Rioja) España  
info@puentedelea.com  
[www.puentedelea.com](http://www.puentedelea.com)