

## MONTE LOURIDO

D.O. Ribeiro  
Palomino / Torrontés



### Sobre el vino

Elaborado con uvas de las variedades Torrontés y Palomino procedentes de la D.O. Ribeiro, presenta tonos amarillos con reflejos verdosos que hablan de su frescura.

En nariz es elegante y predominan los aromas a fruta y flores como la lima y los pétalos blancos.

Es el perfecto complemento para combinar con aperitivos como croquetas, tortilla y gambas.

### Sabías qué...

El vino blanco de la zona del Ribeiro se comercializó en los siglos XV Y XVI en Europa. En 1772 se registró el cultivo de las variedades Treixadura y Torrontés, lo que supuso el origen de una de las zonas vitivinícolas más antiguas de España.

### Bajo

### Alto

Astringencia



Dulzor



Cuerpo



Acidez



## NOTAS DE CATA

### 1. Un placer para los sentidos

En boca, es excelentemente descarado, con buen paso y equilibrado, denotando persistencia. Se caracteriza por su intenso aroma frutal a lima y pétalos blancos.

Es fresco, con buen post-gusto, que invita a seguir bebiendo.



### 2. Apariencia



### 3. Perfecto para delicias culinarias

- Pescado frito
- Croquetas
- Tortilla

