



## Castillo de MAETIERRA

# vintae



### FICHA TÉCNICA

Dry Libalis es un vino que nace de la mano de Libalis para satisfacer a los consumidores que buscan ese vino sorprendente por su afrutado pero con una boca más seca. Es un vino que destaca por su intensa fragancia y su compleja nariz que combina las flores con frutas tropicales y notas de pastelería. En boca es un vino seco, pero sorprendentemente redondo y cremoso, gracias a su alto contenido en glicerina y a los polisacáridos y manoproteínas extraídos en la crianza sobre lías.



### VARIEDADES

Moscatel de Grano Menudo, Viura y Chardonnay



### GRADO ALCOHÓLICO

12.5 % Vol



### VIÑEDOS

Finca Zarcillo.



### VENDIMIA

La recogida del fruto se efectúa a medidados de Septiembre. Recogida en pequeñas cajas. Selección en bodega. Vendimia nocturna.



### NOTA DE CATA

Dry Libalis se presenta con un color amarillo pajizo con tonos verdosos, que lo hacen atractivo a la vista, brillante y limpia. En nariz es un vino sorprendente por su intensidad y complejidad. Presenta un profundo y complejo aroma, que combina las frutas tropicales, flores blancas y pastelería. En boca es un vino pleno, que sorprende por su alto nivel glicérico, su suavidad y redondez. Tiene una larga persistencia y de nuevo en el retrogusto aparecen la fruta, las flores, la pastelería, etc



### MARIDAJE

Dry Libalis es un perfecto acompañante de todo tipo de verduras, arroces, pastas, pescados y mariscos. También se puede combinar con carnes blancas y con numerosos platos de la cocina moderna, pinchos y tapas, además de ser un vino ideal para el aperitivo.

# Dry Libalis



Presentación: 75 cl