



Limpio, brillante, color amarillo pajizo con destellos verdosos. En nariz es amplio, notas dulces, melosas. La barrica se hace presente por los aromas a vainilla. Al fondo se percibe un toque floral, de flores blancas. En el paladar es redondo, homogéneo, elegante, con buena acidez. Al final, se perciben ligeras notas de tostados. Final largo, se mantienen los recuerdos a vainilla de la barrica.

Perfecto para maridar con salchichas frankfurt. Patatas guisadas, al horno o en puré. Combina muy bien con la mayor parte de los pescados, mariscos y verduras. Fondue, queso de cabra o requefort. Pasta con albahaca, bechamel, queso.

Características



Blanco Viura y Chardonnay




Fermentado en barricas de roble francés y americano.





D.O.Ca. Rioja




75 cl.

 Bodegas Campillo · Ctra Logroño SN
013001, Laguardia (Álava).

 945 60 08 26

 www.bodegascampillo.com

 info@bodegascampillo.es

Una bodega de



FAMILIA
MARTÍNEZ
ZABALA