

NAVISA



FINO POMPEYO



VARIEDAD DE UVA

Pedro Ximénez.



TERRUÑO

Uvas procedentes de suelos calizos "albarizas" de la D.O. Montilla-Moriles.



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Vino sometido a crianza biológica en botas de roble por el sistema de criaderas y soleras. Edad promediada de 7 años y grado alcohólico de 15%vol.



NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo con reflejos verdosos. Ligera turbidez al ser un vino no filtrado "en rama". Aromas peculiares a levaduras por su larga crianza bajo velo de flor. A la boca es seco, punzante y ligeramente amargoso.



MARIDAJE

Entremeses, embutidos, jamón ibérico, mariscos y primeros platos como consomés o carnes blancas.



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 75 cl. 6 ud. por caja.



TABLA NUTRICIONAL Y
LISTADO DE INGREDIENTES



Navisa

NAVISA INDUSTRIAL VINÍCOLA ESPAÑOLA S.A.
Avda. José Padillo Delgado, s/n. 14550 MONTILLA, ESPAÑA.