

THÉMERA

www.vinosthemera.com



Théméra Blanco Crianza

Variedad de uva: Albariño / Moscatel de grano menudo.

Viñedos: De O Couto (A Cañiza, Pontevedra) / De Pioz (Guadalajara).

Crianza: 28 meses en una sola barrica de roble francés.

Características: Selección exquisita de uva albariño de viñas viejas en O Couto (A Cañiza, Pontevedra) y variedad moscatel de grano menudo de Pioz (Guadalajara) • Selección estricta de apenas 350 kilos de uva • Fermentación natural, sin adición de levaduras comerciales • Crianza en barrica de roble francés con sus lías durante más de dos años.

Color: Dorado brillante.

Nariz: Su intensidad y complejidad aromática son el fiel reflejo de la historia de este vino. Notas florales, de fruta de hueso (melocotón y pavia), frutas tropicales (mango y maracuyá) y un fondo ligero a pasas (dátil y moscatel) nos recuerdan sus fuertes raíces varietales que mantienen vivacidad tras su largo paso por barrica. Este reposo en roble francés le ha aportado untuosidad, notas lácteas y especiadas, de panadería y un fondo torrefactado.

Boca: La historia de Théméra Blanco y sus fases iniciales de cata se encadenan en boca sin solución de continuidad. Tres palabras bastan para definirlo: redondo, armonioso e irrepetible.

Temperatura de consumo: 15-16°C.