

GUÍAPEÑÍN

89



GEWÜRZ TRAMINER

Un blanco floral de mil sensaciones.

Variedad de clima frío bien asentada en el valle que agradece la frescura que le aportan las cercanas cumbres del Pirineo.

Perfecto para cualquier ocasión, un vino que fotografía momentos y te los devuelve en sensaciones.

FICHA TÉCNICA

Añada: 2020
Grado: 13%
Tipo de uva: Gewürztraminer
Tamaño de botella: 0.75L
Altitud Viñedo: +650 m
Viñedo: La Laguna
Suelo: Canto rodado y arcillas.
Edad Viñedo: 20 años
Formación de Viña: Viñas en formación horizontal.
Elaboración: Depósito acero inoxidable.

NOTA DE CATA

Fase visual:
Pajizo brillante

Fase olfativa:
Flores blancas, hierbas de tocador, fruta escarchada y jazmín.

Fase gustativa:
Fresco, frutoso, equilibrado

MARIDAJE

Pescados, arroces y mariscos hervidos.

Encurtidos, pimientos del padrón, piparras.

Recomendación: Salmón al horno en salsa de 3 cítricos y jengibre.

Comida internacional: Cocina india y tailandesa muy especiada.



P.S.V.S

OBERGO

P.S.V.S

GUÍAPEÑÍN

89



GEWÜRZ TRAMINER

A floral white wine of a thousand sensations.

Cool climate variety well sheltered in the valley. It appreciates the freshness that the near Pyrenees summits blow towards the vineyards.

Recommended for any occasion. A wine that snaps moments and comes back in memories.

TECHNICAL SHEET

Vintage: 2020
Alcohol vol.: 13%
Coupage: Gewürztraminer
Bottle size: 0.75L
Vineyard altitude: +650 m
Vineyard: La Laguna
Soil: Clays
Vineyard age: 20 años
Vine training: Double cordon - horizontal wire-
Winemaking: 2 months in deposit

TASTING NOTES

Visual: phase

Straw yellow, shiny with a greenish hedge

Olfative phase

Elegant aroma. White flower, fruity and balsamic notes.

Gustatory phase:

Pleasant, with a good acidity and balanced.

FOOD PAIRING

Fish, boiled sea-food and rices

Our proposal: Baked salmon in 3 citrics sauce and ginger.

Pickled vegetables, fried peppers, basque peppers, etc.

International food:

Spicy food as Indian and Tai cuisine.

P.S.V.S

OBERGO

P.S.V.S