



00101229

Pinord NOX Blanco

750 ml 6 /c

Procedencia: D.O. Penedés - España.

Variedades: Xarel·lo 50%, Macabeo 20%, Parellada 20% y Muscat 10%.

Crianza: Acero inoxidable.

Nariz: Intensa. Amplio abanico aromático. Propone el recuerdo de frutas cítricas como la manzana verde y la maracuyá, en armonía con frutas blancas como la pera y la nectarina y acompañadas con un fondo floral.

Boca: Fresco, frutal, de cuerpo ligero, puntual acidez y agradable recorrido hasta su tenue final.

Maridajes opcionales entre otros: Arroces, pastas, pizzas, embutidos, sushi, platos vegetarianos, pescados blancos, comida levemente picante y especiada.