

# BONINA

## BLANCO

Vinho Verde DOC

*Fleuriel*  
DE MEXICO

[www.fleuriel.com](http://www.fleuriel.com)



### VARIETADES

50 % Loureiro, 30 % Trajadura, 20 % Arinto

### VIÑEDO

Tipo de suelo: granito y arena.

Clima influenciado por el atlántico.

Vides con edad promedio de 15 años.

### VINIFICACIÓN

Se utiliza una cuidadosa vinificación para extraer el máximo potencial de calidad y preservar los aromas primarios. Después de terminar el proceso, el vino se guarda en cubas de acero inoxidable, para luego ser estabilizado y embotellado.

### DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

**Vista:** Amarillo paja, brillante con ribetes plateado.

**Nariz:** Aromas a cítricos, frutas verdes, flores blancas, hierbas frescas.

**Boca:** Presenta una acidez equilibrada, acompañada de una ligera efervescencia, fresco y agradable final.

### SUGERENCIA DE MARIDAJE

Servir entre 6 y 8 °C.

Se puede disfrutar con ensaladas, verduras y carnes blancas; también es ideal para tomarse solo o como aperitivo.

