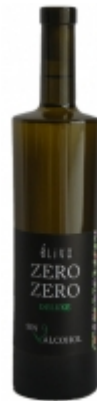


Grupo Elivo

Grupo Elivo

ELIVO ZERO ZERO DELUXE BLANCO

€5.50 (10 % I.V.A. Incluido)



CATA:

VISTA

Elivo DELUXE BLANCO es un vino espumoso, amarillo pálido con irisaciones ligeramente verdosas. Muy luminoso

OLFATO

Muy limpio en nariz, fresco y sensual, derrochando personalidad. Presenta atractivas notas frutales con despuntadas de manzana refrescadas con notas de mango, piña y melón. Si nos centramos en el olfato podemos detectar un fondo de notas ahumadas de minerales bien conjugadas con las notas florales de valeriana. Con una ligera aireación detectamos la complejidad de sus aromas a fruta madura y un fondo vegetal que lo convierten en un vino portentoso con un amplio abanico de aromas, finura y elegancia.

GUSTO

Es un vino equilibrado que presenta una buena estructura en boca. Muestra la conjunción perfecta entre un ligero dulzor y los matices de acidez cítrica. Presenta una densidad en boca bien conjugada con la frescura de un largo y sedoso paso con final sostenido. El postgusto está repleto de recuerdos de espumosa fruta madura

MARIDAJE

Hemos preparado este vino para su degustación en los mejores restaurantes acompañando platos con sabores sofisticados. Se debe tomar más fresco, entre 8-10°C, y es un maridaje perfecto para mariscos, pescados, quesos cremosos y azules, carnes blancas y acompañada a la perfección arroces de

marisco y arroces caldosos. También es muy agradable acompañado de frutas como el albaricoque o el mango. Lo hemos probado con ensalada de higos y foie micuit y un queso fresco de cabra dotando al conjunto de un equilibrio digno de los mejores blancos.

[Información](#)