

## LE NECTAR DE CÉSAR



### LE NECTAR DE CESAR, un vino elaborado al estilo del vino tinto

Este vino se caracteriza por su elaboración. Se elabora tal como se elaboraría un vino tinto. Al macerar el mosto junto a las pieles de la uva, su color se tiñe. El color varía en función del tiempo que esté con los hollejos.

Esta fermentación de contacto prolifera la presencia de sulfitos naturales en el vino durante la fermentación siendo un vino altamente resistente.

LE NECTAR DE CESAR se caracteriza por ser un vino muy aromático en nariz, con notas a flores blancas, frutas de hueso y pieles de cítricos. En su fase gustativa encontramos una tanicidad más mascada pero con una acidez muy suave y discreta.

### Maridaje

Estos vinos se pueden disfrutar con todo tipo de comidas, quesos curados, semicurados, pescado azul, carnes y verduras a la barbacoa.

**Nombre del Producto:** LE NECTAR DE CESAR

**Año de cosecha:** 2019

**Alcohol:** 11% vol.

**Acidez (Grs./l) :**

**Código de barras:** 8437008952307

**Botella:** Exclusive

**Formato:** 750 ml.

**Tipo de cierre:** tapón corcho natural.

**Capsula:** Complejo

**Tipo de Palet:** Europalet

**Botellas por caja:** 6 uds.

**Cajas por palet:** 100.

**Peso por botella:** 1.400 grs.

*Le Nectar de César es  
nuestra poesía embotellada*