

CLOUDY BAY

Marlborough (Nueva Zelanda)

Te Koko proviene de los viñedos más viejos de Cloudy Bay, plantados en el suelo del valle de Wairau. Los suelos cálidos de grava de drenaje libre de los viñedos Motukawa, Widow's Block, Estate y Brook Street son ideales para Sauvignon Blanc.



CLOUDY BAY 2020

TE KOKO

FORMATOS

0,75 L

VARIETADES

100% Sauvignon Blanc.

ELABORACIÓN

Te Koko fermenta en barricas de roble francés con levaduras autóctonas, ganando complejidad durante cuatro o cinco meses bajo la atenta mirada de nuestro equipo de enólogos. Luego, el vino reposa en barrica sobre lías finas durante 15 meses antes de la mezcla y maduración en las bodegas de Cloudy Bay.

NOTAS DE CATA

Te Koko 2020 es complejo y atractivo, con notas de flores blancas, heno cálido, frutas de hueso de verano y cítricos en conserva en nariz.

Texturizado, con capas de melocotón blanco, pera y flores blancas que se fusionan con caracteres minerales y sutiles notas de brioche. Una acidez refrescante sustenta este paladar denso y tentador, lo que lleva a un final largo y elegante.

MARIDAJE:

Te Koko da la bienvenida a la exploración y ofrece maridajes inesperados y provocativos con una amplia variedad de cocina. Pruébalo con panceta de cerdo crujiente al estilo chino, vibrantes platos picantes o salmón ahumado.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com