



## Vicente Gandia, Nebla



### Région

Espagne, Rueda

### Cépages

100% Verdejo

### Vinification

Après avoir surveillé attentivement la maturation, la vendage nocturne est effectuée au mois de septembre pour profiter des températures plus fraîches qui aident à préserver les arômes. Les raisins subissent une macération froide afin d'accentuer l'intensité aromatique du must, avant la fermentation contrôlée à basse température sur une période de 18 jours

### Robe

Une belle couleur jaune paille avec des reflets verdâtres

### Bouquet

Son nez offre tout ce qui pourrait être attendu de la variété Verdejo: le fenouil, le foin fraîchement secoué et les fruits tropicaux (ananas et mangue)

### Saveur

La bouche est délicate avec une finale fruitée et une acidité rafraichissante

### Accords mets-vin

Excellent avec des fruits de mer : calmars, pieuvres, morue, saumon ou fromage

### Servir à : 7-10 ° C

### Teneur en alcool

13% en volume

CODE SAQ : 13357375

Double Gold medal - Sakura Wine Award (Japon)  
Gold medal - Berliner Wein Trophy (Germany)  
Gold medal - Odessa Zaliv (Ucrania)  
Silver medal - Challenge to the Best Spanish Wines for Asia (China)  
Silver medal - BTI World Wine Championships Awards (USA)  
Silver medal - Wine & Spirits Wholesalers of America (USA)  
90 points - Guía Penin (Spain)

91 points - Semana Vitivinícola (Spain)  
91 points - Guía de Vinos Groumet (Spain)  
5 Stars - Penin Guide (Spain)  
91 points - La Semana Vitivinícola Guide (Spain)  
Gold medal - Sakura Awards (Japan)  
Gold medal - WSWA Wine & Spirits Wholesalers of America (USA)  
Silver medal - Wine Competition Pardubice (Czech Republic)

MOSAIQ

REPRÉSENTÉ PAR MOSAIQ VINS ET SPIRITUEUX INC.

Tél. : 514.676.1433 | Télécopieur : 514-696-7805 | Courriel : info@mosaiq.ca | Web : www.mosaiqinc.com