



INNISKILLIN ICE WINE GOLD VIDAL VQA NIAGARA PENINSULA, CANADA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Icewine

Variedades: Ugni Blanc y Seibel.

Alcohol: 9,5%

Vinificación: La temperatura descendió a -10°C las uvas Vidal cultivadas en la península del Niágara fueron recogido y prensado inmediatamente a su llegada a la bodega. El jugo viscoso se dejó para asentar en frío durante 3 días antes de ser trasvasado limpio e inoculado con un específicamente seleccionado cepa de levadura. El mosto se fermentó en roble francés nuevo a una temperatura media de 15°C durante 16 días antes de dejar reposar 3 meses más en roble antes del embotellado.

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir de 6 a 8°C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color dorado brillante.



Aromas de melocotón, albaricoque, especias y un toque de vainilla tostada son evidentes en nariz.

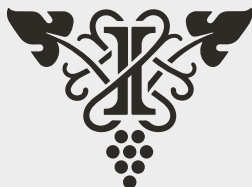


Intensos sabores frutales de mango, albaricoque y naranja equilibran la crujiente acidez de este complejo Icewine envejecido en roble.



Siempre delicioso con la tradicional crême brulee o crême caramel; prueba la compota de frutas tropicales, melocotones tostados o piña con panacotta; quesos desde chevre fresco hasta parmesano con un chorrito de miel; ensalada de langosta a la mantequilla con baby arugula y avellanas; Cebolla Vidal sopa con crutones de queso Niagara Gold (resultado de la clásica sopa de cebolla francesa).

INNISKILLIN



La Bodega

Como bodega de propiedad original de Canadá, somos pioneros en la industria comprometidos con la producción de vinos premium elaborados con uvas de calidad cultivadas en Canadá durante más de 35 años. Con bodegas en Niagara-on-the-Lake, Ontario y el Valle de Okanagan, Columbia Británica, estamos liderando el camino con nuestra colección completa de vinos de mesa VQA y vinos de hielo de renombre mundial y galardonados elaborados por enólogos progresistas y artesanales.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com