

SON DE SOL

Un vino blanco seco y diferente con personalidad propia

Bodega familiar, la marca fue lanzada en 2018 en homenaje a la madre. Una mujer detallista, sensible y comprometida con dar lo mejor. Los hermanos Piedad y Jorge, provenientes de una tradición de agricultores, aprendieron de sus padres a amar y respetar la naturaleza.

En la actualidad han conseguido realmente innovar haciendo un vino 100% Pedro Ximénez en Toledo. La finca situada a 837 metros de altitud y sobre suelo calizo, permite elaborar vinos singulares y diferentes..

Vino blanco seco 100% Pedro Ximénez

IGP Castilla

Añada 2021

Alcohol: 13%

Descripción: limpio y brillante, es pajizo con reflejos oro pálido. Predominan aromas herbales, junto con notas de miga de pan y piel de lima que recuerdan su juventud y frescura. Agitando la copa aparecen notas a melón y albaricoque., Entrada seca con vica acidez que aporta alegría y frescura al paso de boca, teniendo una textura fina. El final de boca expresa cierto amargor envolvente que alarga el postgusto y hace un trago muy versátil gastronómicamente hablando.

Maridaje: ideal para aperitivos y entrantes (snacks, crudités, quesos de poca curación), sushi, ensaladas o wok de verduras. Combina también con fritura de pescado, espaguetis frutti di mare, arroces poco condimentados y fideguá.

