



ES

IHSUS

ENG

Elaboración: Vino elaborado con uvas procedentes de nuestros viñedos situados en la planicie de un monte entre los ríos Duero y Adaja.

IHSUS nace de la mezcla de tres variedades de uvas, todas ellas elaboradas por separado y mezcladas en estos porcentajes para conseguir lo mejor de cada una de ellas:

- 30% Viura: le da su fino color.
- 30% Verdejo: le da su acidez y equilibrio.
- 40% Sauvignon Blanc: le da su nariz silvestre.

De esta manera se obtiene como resultado este espectacular vino, que puede maridar con la gastronomía más exquisita, pero en especial, recomendado para SUSHI.

Color amarillo, brillante, acerado y transparente. Aromas limpios y sugerentes; flores de acacia, cáscara de limón, ralladura de pomelo, hierba recién cortada y fruta de hueso. Es como si cada variedad aportara su aroma.

Ataca en boca con amplitud e intensidad. Acidez muy bien integrada, recorrido fresco, bien perfilado y con definición. Correcta permanencia.

Vendimia nocturna, 50 % de las uvas maceradas entre 8 y 10 horas a una temperatura de 10 °C,

De esta manera se obtiene como resultado este espectacular vino, que puede maridar con la gastronomía más exquisita, pero en especial, recomendado para pescados y mariscos.

Temperatura de servicio: 6° y 8°C.

Elaboration: Wine made with grapes from our vineyards located in the floodplain of a hill between the rivers Douro and Adaja.

IHSUS born from the blend of three grape varieties, all made separately and mixed in these percentages to get the best from each of them:

- 30% Viura: gives its fine color.
- 30% Verdejo: gives acidity and balance.
- 40% Sauvignon Blanc gives his wild nose.

Thus is obtained as a result this spectacular wine that can pair with the most exquisite cuisine, but especially recommended for SUSHI.

Yellow, bright, steely and transparent.

Clean and evocative aromas; acacia flowers, lemon peel, grapefruit zest, freshly cut grass and stone fruit. It is as if each variety contribute its aroma.

Attacks on the palate with amplitude and intensity. Well-integrated acidity, cool tour, profiled and fine definition. Right permanence.

Night harvest, 50% of the grapes soaked 8 to 10 hours at a temperature of 10 ° C,

Product designed to accompany Japanese food type. Temperature: 6° y 8°C.