



VISOA

INFORMACION DE PRODUCTO

VINO DE CALIDAD DE LAS ISLAS CANARIAS

FUERTEVENTURA

Bodega Laderas del Viso

Visoa ha sido elaborado minuciosamente en una región caracterizada por sus constantes vientos alisios, sus extensas llanuras, bajo el brillante sol y el refrescante océano, Fuerteventura.

El método de trabajo se basa en los principios de máximo cuidado de la uva, para ofrecer un producto que exalte su máxima expresividad y alcance alta calidad, buscando en su elaboración la singularidad del producto. Vendimias nocturnas y vinos elaborados sin filtración con estabilización por frío, son algunos de los métodos utilizados.

Sabor a Fuerteventura, tierra, clima y tradición se conjugan en sus vinos.

VISOA



VISOA BLANCO

Notas de cata

Blanco seco

De aspecto limpio y brillante, gama de blanco oro y amarillo pálido.

Sutil aroma floral, fruta tropical, aromas primarios, higos, manzana, flor de azahar, naranja. Intensidad media.

En boca entrada fresca y viva con acidez integrada, percepción de notas minerales y con cierta amplitud en boca. Persistencia media-alta.

Variedades

Listán Blanco, Burrablanca

Maridaje

Ideal para alimentos ligeros como pescados, mariscos, ensaladas, verduras a la plancha, pasta, así como quesos, especialmente con curados, arroces, carnes blancas, y postres de frutas tropicales.



VISOA TINTO

Notas de cata

Tinto joven

De tonalidades rojas y capa media, con aspecto limpio y brillante.

Nariz intensa, con recuerdos a lácteos, frutos rojos, y tostados.

En boca buena estructura, tánico, con ciertas notas de caramelo, café y vainilla. Persistencia media-alta.

Variedades

Listán Negro, Merlot

Maridaje

Para platos más complejos y pesados como carne roja y curada, pescados ahumados, salsas intensas, y postres elaborados con frutos rojos y chocolate.

VISOA 2018



VISOA ROSADO

Notas de cata

Rosado seco

Límpido, brillante, color rojo picota.

En nariz intensidad media, con fruta madura, frutos rojos.

En boca mineral, astringente, glicérico y con cierta complejidad. Persistencia media-alta.

Variedades

Listán Prieto

Maridaje

Versátil para maridar, pescados grasos y magros, carnes rojas y blancas, cremas, ensaladas, guisos, carnes frías blancas y rojas, quesos, especialmente los tiernos, así como postres.

VISOA

VISOA BLANCO



VISOA

VISOA TINTO



VISOA

VISOA ROSADO

