- DESDE 1966 -

COLOMA

PATRIMONIO VITÍCOLA

COLOMA ALARIJE

RECUPERANDO EL ORIGEN

100% Alarije Dorado
I.G.P.Vino de la Tierra de Extremadura

Vendimia nocturna a mediados de agosto. Los racimos fueron despalillados y el mosto criomacerado a 7-10ºC.

NOTAS DE CATA: Color amarillo claro y brillante. Aromas a pomelo y anís típicos de la variedad con notas de pera williams. En boca es largo, fresco y afrutado.

MARIDAJE: Especialmente apropiado para tapas y entrantes, ensaladas, así como cualquier pescado o marisco

PECULIARIDAD: Variedad autóctona de Extremadura. El nombre es de origen árabe "al'arīš". Se trata de una variedad muy minoritaria sólo cultivada en Extremadura, donde está muy bien adaptada al calor, la sequía y a suelos pobres.

Alc. 12%

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

16/20

"Very pale. Delicate citrus aroma that is more grapefruit than lemon but it also has a quality that is similar to Sauvignon Blanc – grassy/herbal but also with a hint of blossom. On the palate, this is wonderfully fresh and dry, not particularly concentrated but has a lovely light chalky texture that gives it length as well as enhancing the freshness. Fresh and fragrant and a real achievement from this warm location. GV (JH)