

Estrada Palacio

Vispius Tinto

Sedosidad y frutalidad.

Vispius quiere ser un vino moderno, del gusto internacional, elaborado a partir de las variedades Garnacha y Tempranillo.

Cata

Nariz elegante donde desbordan los aromas de bayas rojas y negras. Boca frutal, aterciopelada y fresca donde combina armoniosamente el cuerpo, el volumen, la finura, la suavidad y la sedosidad.

Maridaje

Solo y con embutidos, pastas con salsas de tomate o carne, arroces con carne, pescados azules al horno o a la parrilla, guisos de bacalao y carnes blancas y rojas. Quesos semicurados y suaves.

Recomendamos beber fresco, entre 14 y 18 °C.

La primera añada de nuestro vino Vispius salió a la luz en el 2011, tras algunos años de discusión con nuestro amigo Christophe Chapillon sobre la necesidad de elaborar un vino del gusto internacional, un vino moderno que guste a la mayoría de los degustadores y bebedores de cualquier país.



Estrada Palacio
c/Baja, 4 Bespén (Huesca)
t. (+34) 620 929 693
sentif@estradapalacio.com