



VINO BLANCO · LOUREIRO

PETIT CAYETA Loureiro

PETIT CAYETA · Portugal

El PETIT CAYETA Loureiro es un blanco de Vinho Verde, en el norte de Portugal, elaborado con la variedad Loureiro, célebre por sus aromas florales y su frescura ligera.

Tipo	Vino blanco	Varietal	Loureiro
Crianza	3 meses sobre sus lías	Potencial de guarda	1-3 años
Formato	750 ml	Graduación	12 % vol.



COPA RECOMENDADA

Copa de vino blanco

SERVICIO

10-12 °C

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vinho Verde

PERFIL DE CATA



MARIDAJE

- Ceviche de pez blanco
- Tabla de quesos artesanales
- Camarones al ajillo
- Pasta primavera con verduras frescas



COCINA COSTARRICENSE

Sopa negra costarricense

EL VINO

Un vino chispeante, joven y muy fácil de beber. Con tres meses sobre sus lías, suma un punto de volumen a su perfil aromático. En nariz, flor de azahar, cítricos y manzana verde; en boca, ligero, fresco y con un leve toque de aguja. Servilo bien frío, entre 10 y 12 °C; ideal como aperitivo, con pescados, mariscos y ensaladas.

NOTAS DE CATA

Vista

Oro pálido con destellos verdes de luminosa claridad

Nariz

Aromas cítricos y florales con tonos minerales puros

Boca

Fresco, dinámico y envolvente en el paladar

Josué Rodríguez Cascante
SOMMELIER CERTIFICADO · DÉCANTO

Cada vino de la selección pasa por la mesa del sommelier antes de llegar a la tuya.