

Marieta

RIBEIRO DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Marieta Ribeiro es una forma diferente de disfrutar del Ribeiro, a través de la curiosa mirada de Marieta. Un vino con esencia alternativa y relajada. Su sabor fresco, con notas florales, invita a descubrir el mundo del vino, a vivir con cada sorbo una nueva experiencia.

De personalidad urbanita pero relajada, Marieta Ribeiro nace de los serenos paisajes del interior gallego. Un vino envolvente, que fusiona tendencia con sencillez y elegancia. Sus notas florales de jazmín, gardenia y magnolio, combinadas con un carácter frutal y jugoso invitan a hacer una pausa, a dedicarse un momento, a vivir una aventura, a disfrutar.

Marieta Ribeiro es una invitación a vivir experiencias distintas, maridajes únicos y momentos inolvidables.

NOTA DE CATA



FASE VISUAL

Limpio, brillante, de color amarillo pálido.

FASE OLFATIVA

Ribeiro diferente, fresco, con notas florales de jazmín, gardenia y magnolio. El carácter floral es jugoso, donde destaca la pera de agua y el níspero.

FASE GUSTATIVA

Vino fluido, con buen recorrido y equilibrado.

FICHA TÉCNICA



D.O.: Ribeiro.

TIPO DE VINO: blanco.

AÑADA: 2022.

VARIETAL: palomino.

GRADO ALCOHÓLICO: 11,5% Vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10-12°C.

MARIDAJE: pescados, mariscos, platos como el curry o el sushi, cocina mediterránea, comidas vegetarianas y quesos frescos.

