



## Blend

### El Adivino Premium White

Cada día tomamos una media de 35.000 decisiones, es el momento de dejarnos llevar por [El Adivino](#)... El primer vino que descubre tu fortuna.

El Adivino es una Realidad Aumentada. La magia empieza [descargándote la App](#). Simplemente tienes que abrirla y enfocar con tu teléfono a la etiqueta de la botella para que El Adivino cobre vida en realidad aumentada. Entonces, te descubrirá tu ticket de la fortuna.

## Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los Blend. Estos vinos se elaboran con diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino*.

### VARIEDAD

**Verdejo de la zona Norte y zona Centro de España, Sauvignon Blanc de viñedos la zona Norte de España y Chardonnay de la zona Centro Sur de España.**

### ESTILO

**Vino tranquilo**

### GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

**12,5%**

### RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

**Entre 6 y 8°C**

## Notas de Cata

De color amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos. Complejo, sutil en nariz, marcado con aromas de melocotón y albaricoque y toques cítricos con fondo ahumado. Agradable, elegante con notas de frutas tropicales, ligeros matices de vainilla y acidez muy bien equilibrada.

## Maridaje

Vino ideal como aperitivo, pero también puede acompañar platos de pasta, paella, y todo tipo de tapas frías. Marida perfectamente con todo tipo de pescados al horno, ahumados y quesos.

## Información Técnica

El objetivo de la mezcla era crear un estilo distinto de vino, aprovechando las cualidades de tres variedades de uva diferentes pero complementarias de varias regiones vitivinícolas notables en España.

Las vinificaciones se realizan en depósitos de acero inoxidable durante 20-25 días con temperaturas máximas de 15 °C. Una vez finalizada la fermentación, el vino permanece en contacto con sus lías durante 2-3 meses para desarrollar sus característicos aromas secundarios. En el caso del Chardonnay, el vino permanece en barricas de roble francés durante 3 meses, haciéndose batonnage (removido de lías) varias veces por semana.