



CATÁLOGO

Vino de Corozo

www.provinciadepadilla.com



@Provinciadepadilla



12°
Contenido
de Alcohol

Vino de Corozo

PADILLA

Aroma y Sabor

Este Vino de Corozo exhibe un color rojo violáceo con matices azules intensos y una limpidez brillante. Al olfato se destacan aromas a frutos rojos maduros, cerezas y fresas, con una nota melosa y un toque agrídulce. En boca, se percibe una elegante nota frutal con baja acidez y una percepción alcohólica discreta. En resumen, es un vino equilibrado y complejo.

Calidad y Armonía

Presenta una armoniosa integración de sabores frutales, con una estructura inicial que revela una marcada acidez equilibrada por notas melosas. Su evolución en boca se percibe al interactuar con la saliva, manifestando una suavidad melosa y un explosivo carozo refrigerado.

Intensidad

La acidez es media-alta, el dulzor es bajo pero equilibrado, y el amargor es suave con delicadas notas saladas al final.

Maridaje:

Queso fresco, Frutos secos, Carnes rojas, Pollo en salsas blancas y Ensaladas con toques salados.

www.provinciadepadilla.com



Vino de Corozo

FIDELIDAD

Aroma y Sabor

Nota alcohólica suave con aromas frutales, Aromas astringentes marcados con una nota frutal dulce como de ciruela. Es una bebida que evoca notas astringentes y dulces, con una suave percepción alcohólica.

Calidad y Armonía

El Vino evoca notas astringentes y dulces, con una percepción alcohólica suave. Tiene aromas balanceados y no agresivos, con una nota dulce prominente seguida de un pico de amargo suave.

Intensidad

Intensidad de aromas astringentes con una dulzura frutal.

Maridaje:

Frutas deshidratadas (uchuvas, fresas)
Frutas ácidas, Quesos y Carnes Rojas.



www.provinciadepadilla.com



10° Vol
Contenido
de Alcohol



www.provinciadepadilla.com

|  [@Provinciadepadilla](https://www.instagram.com/Provinciadepadilla)