

# **El Campo /** *Vineyard field*

**Viñedo rendimiento 8000kg/Ha, poda en vara y pulgar**

**Sistema de conducción: Emparrado**

**Edad media viñedo: 40 años**

**Orografía: Nivel del mar sin elevaciones destacadas**

**Clima: Atlántico, oceánico, temperatura media de 15°C**

**Terroir: Granítico, franco arenoso con matices de arcilla.**

Vineyard yield 8,000kg/Ha, pruning elaborated with rod and thumb.

Vine system: Espalier

Average age of vineyard: 40 years.

Orography: Sea level with barely no elevated ground.

Climate: Atlantic, Oceanic, average temperature 15°

Terroir: Granite, Sandy with clay sediments.

## *Wine taste*

**Fase visual: Amarillo limón, con ligeros verdes. Limpio, brillante y cristalino.**

**Bien vestido y de densa caída.**

**Fase olfativa: Intenso, complejo, primario y salino.**

**Fase gustativa: Seco e incisivo. Abierto al paso de boca, carnoso y armónico con postgusto largo y vía retronasal amplia.**

**Consumo: 1-3 años.**

**Sugerencia de acompañamiento:**

**Aperitivos, mariscos y pescado, comida asiática y quesos.**

Visual phase: Lemon yellow color with green highlights. Cristal clear and shine. Dense.

Olfactory phase: Complex, intense, primary and saline.

Gustatory phase: Dry and trenchant. Wide taste, fleshy, elegant and a lingering retro nasal aspect with a pleasant aftertaste.

Consumption: 1-3 years.

**Suggestion of dishes:**

**Appetizers, seafood, fish, Asian food such as sushi and Cheese.**