



ES

## IHSUS

ENG

**Elaboración:** Vino elaborado con uvas procedentes de nuestros viñedos situados en la planicie de un monte entre los ríos Duero y Adaja.

**IHSUS** nace de la mezcla de tres variedades de uvas, todas ellas elaboradas por separado y mezcladas en estos porcentajes para conseguir lo mejor de cada una de ellas:

- 30% Viura: le da su fino color.
- 30% Verdejo: le da su acidez y equilibrio.
- 40% Sauvignon Blanc: le da su nariz silvestre.

De esta manera se obtiene como resultado este espectacular vino, que puede maridar con la gastronomía más exquisita, pero en especial, recomendado para SUSHI.

Color amarillo, brillante, acerado y transparente. Aromas limpios y sugerentes; flores de acacia, cáscara de limón, ralladura de pomelo, hierba recién cortada y fruta de hueso. Es como si cada variedad aportara su aroma.

Ataca en boca con amplitud e intensidad. Acidez muy bien integrada, recorrido fresco, bien perfilado y con definición. Correcta permanencia.

**Vendimia nocturna**, 50 % de las uvas maceradas entre 8 y 10 horas a una temperatura de 10 °C,

De esta manera se obtiene como resultado este espectacular vino, que puede maridar con la gastronomía más exquisita, pero en especial, recomendado para pescados y mariscos.

Temperatura de servicio: 6° y 8°C.

**Elaboration:** Wine made with grapes from our vineyards located in the floodplain of a hill between the rivers Douro and Adaja.

**IHSUS** born from the blend of three grape varieties, all made separately and mixed in these percentages to get the best from each of them:

- 30% Viura: gives its fine color.
- 30% Verdejo: gives acidity and balance.
- 40% Sauvignon Blanc gives his wild nose.

Thus is obtained as a result this spectacular wine that can pair with the most exquisite cuisine, but especially recommended for SUSHI.

Yellow, bright, steely and transparent.

Clean and evocative aromas; acacia flowers, lemon peel, grapefruit zest, freshly cut grass and stone fruit. It is as if each variety contribute its aroma.

Attacks on the palate with amplitude and intensity. Well-integrated acidity, cool tour, profiled and fine definition. Right permanence.

Night harvest, 50% of the grapes soaked 8 to 10 hours at a temperature of 10 °C,

Product designed to accompany Japanese food type. Temperature: 6° y 8°C.