

# FINCA LA COLINA DRESSAGE

El término **Dressage** hace referencia al **adiestramiento ecuestre** y da nombre a la disciplina olímpica denominada **Doma Clásica**, considerada un arte y donde se forma un binomio perfecto entre caballo y jinete, primando la racionalidad, el equilibrio, la franqueza y la armonía.

Finca La Colina Dressage es un vino blanco de guarda elaborado con uva verdejo de viejas cepas de gran potencial, procedentes de Finca La Colina y domado sobre sus lías en depósitos ovoides de hormigón, foudres y barricas de roble francés. Una perfecta combinación de tres elaboraciones que alcanza la excelencia con su ensamblaje en botella.

**Añada:** 2016

**Variedad:** 100% Verdejo

**Producción:** 3.000 botellas

**Nota de Cata:**

Monovarietal de color amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.

Nariz intensa, compleja y elegante. Sutiles matices aromáticos balsámicos y especiados con notas herbáceas y destacada mineralidad.

En boca se presenta sedoso y voluminoso, de paso fino y aterciopelado, estructurado, con rasgos minerales que revelan complejidad y le confieren un paso largo, fresco y muy persistente. Un gran Verdejo de guarda con amplio potencial de crecimiento.

**Gastronomía:**

Magnífica combinación con unos canelones rellenos de poularda y salsa de foie o con un arroz con carabineros.

Ideal compañero para todo tipo de ahumados, mariscos y pescados. Perfecto para tomarlo con un tartar de atún toro con erizo y trufa.

**Servicio:**

Degustar a una temperatura entre 9 y 11 °C.

