



IGP Vino de la Tierra de Castilla

# Alegría

## Charcón

- Nombre: Alegría
- Variedad: Sauvignon Blanc
- Zona: Cuenca
- Bodega: Coronado
- Tipo de vino: Blanco



*Alegría Charcón*, es un vino blanco joven de la variedad Sauvignon Blanc de Bodegas Coronado, nuestro vino más vendido, es conocido por ser fresco, vibrante y lleno de sabores cítricos y herbáceos.

**Aromas Cítricos:** Puedes esperar aromas intensos de cítricos, como lima, limón y pomelo, que le dan al vino una sensación refrescante.

**Notas Herbáceas:** Nuestro Vino Alegría Charcón tiene notas herbáceas marcadas, como hierba cortada o pimiento verde, lo que agrega complejidad al perfil aromático.

**Acidez Vibrante:** La acidez fresca y vibrante que lo caracteriza lo hace distintivo de los Sauvignon Blanc jóvenes del mercado, lo que lo hace perfecto para el clima y gastronomía alicantina.

**Sabores Frutales:** Además de los cítricos, este vino muestra sabores frutales más tropicales, como maracuyá o piña,

### Maridaje:

**Aperitivos y Tapas:** Perfecto para acompañar aperitivos y tapas. Puedes probarlo con aceitunas, almendras tostadas, gambas al ajillo o boquerones en vinagre.

**Ensaladas Frescas:** Su acidez y frescura se complementan bien con ensaladas ligeras que incluyan ingredientes frescos como tomates, pepinos, aguacate y aderezos cítricos.

**Pescados y Mariscos:** Va de maravilla con pescados blancos a la parrilla, como lubina o merluza, o con mariscos frescos como mejillones o almejas.

**Quesos de Cabra:** La combinación de la acidez del vino y la cremosidad del queso de cabra puede ser deliciosa. por ejemplo una ensalada de queso de cabra o con tostadas de queso de cabra y miel.

**Espárragos:** Si bien los espárragos pueden ser desafiantes para maridar con algunos vinos, la frescura y la acidez de **nuestro Alegría Charcón** puede complementar bien los sabores del espárrago.

**Platos de Pollo Ligeros:** El Sauvignon Blanc es una buena elección para acompañar platos de pollo ligeros, como pollo a la parrilla o pollo al limón.

**Comida Mediterránea:** como gazpacho, paella de mariscos o platos de verduras a la parrilla

Estas son sugerencias generales y que la elección de maridar un vino con un plato puede depender de factores personales y de preferencias individuales.