



IGP Vino de la Tierra de Castilla

- Nombre: Aromas
- Variedad: Gewürztraminer
- Zona: Cuenca
- Bodega: Coronado
- Tipo de vino: Blanco



Aromas

Charcón

Nuestro vino AROMAS Charcón es un vino elaborado en la zona de la Alberca de Zancára en Cuenca por Bodegas Coronado, La Gewürztraminer es una variedad de uva blanca que produce vinos aromáticos y distintivos.

Aromas intensos: La uva Gewürztraminer es conocida por sus aromas intensos y característicos. Exhibe notas florales, como rosas y lichis, así como especias, como jengibre y pimienta.

Sabores frutales: La uva Gewürztraminer tiende a producir vinos con sabores de frutas tropicales, como mango, piña y lichis. También encontraras notas de frutas de hueso, como melocotones o albaricoques.

Dulzura: Los vinos Gewürztraminer a menudo tienen un toque de dulzura, aunque la cantidad puede variar desde vinos secos hasta vinos más dulces y exuberantes. Esto hace que la variedad sea versátil y pueda maridar bien con una variedad de alimentos.

Tienen un cuerpo medio a completo, lo que da una sensación en boca más rica.

Maridaje:

Comida Asiática: combina muy bien con platos que tienen sabores especiados y agrdulces. va muy bien con curry tailandés o sushi.

Platos picantes: Dado que el Gewürztraminer tiene un toque de dulzura y especias, puede equilibrar bien los platos picantes. por ejemplo comida india, mexicana o platos con especias fuertes.

Quesos fuertes y cremosos: Los quesos como el Munster, el Gouda ahumado o el Roquefort pueden complementar los sabores del Gewürztraminer. También con quesos cremosos como el brie.

Frutas tropicales: El Gewürztraminer tiene sabores frutales y tropicales, por lo que marida bien con frutas como mango, piña o lichis. Puedes disfrutarlo solo o con una ensalada de frutas.

Platos Aromáticos: Comida con hierbas y especias como cilantro, jengibre y curry.

Otro gran aliado es el Pato a la naranja ya que la combinación de la fruta cítrica y la dulzura realza el perfil de esta Variedad

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