

BODEGAS LURUEÑA

LAS PAMELAS

— 02 —



Rufete Serrano Blanco, una joya autóctona de la Sierra de Francia. En los bancales del viñedo Los Lomos, sus cepas en vaso crecen siguiendo la tradición. Vendimia manual, recogida y prensado en frío y elaboración artesanal. El resultado es un vino fresco, expresivo y con una elegante personalidad.

Sierra de
Salamanca
Denominación de Origen Protegida

CATA VISUAL



Presenta un color limpio, brillante, con tonos dorados.

CATA OLFATIVA



Ecoss de monte bajo (tomillo, jara y heno cortado), junto con aromas oleosos que recuerdan a la aceituna negra.

CATA GUSTATIVA



Fresco y untuoso, con un final largo que deja una sensación envolvente y persistente.

* MARIDAJE SUGERIDO



Marida perfectamente con productos típicos de la Sierra de Francia, como quesos artesanos, embutidos ibéricos y setas de temporada. También acompaña muy bien pescados blancos, mariscos y arroces.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Se recomienda servir a una temperatura de 8-10°C para disfrutar plenamente de su expresión aromática y gustativa.

BODEGA LURUEÑA, PRODUCTORA DE ESTE VINO, ESTÁ ADSCRITA A LA DOP SIERRA DE SALAMANCA, SIENDO UN FIEL REFLEJO DE LA TRADICIÓN VITIVINÍCOLA DE ESTA REGIÓN ÚNICA.