

PARDO TOLOSA



Señorío de Pardo

VINO BLANCO / WHITE WINE

Un vino de mesa sencillo y fácil de beber, que aporta frescura y juventud a través de sus aromas tropicales y tostados suaves. Se recomienda servir de 8-10°

A simple and easy to drink table wine, which brings freshness and youth through its tropical and soft toasted aromas. Serve at 8-10°

Elaborado y Embotellado por: / Produced and Bottled by:  
Vinos de Alborea, S.L. · 02215 Alborea, Albacete, Spain

PARDO TOLOSA



PRODUCTO DE ESPAÑA  
PRODUCT OF SPAIN

750 ML  
12% VOL

# Señorío de Pardo Blanco



**TIPO DE VINO:** Vino de Mesa

**REGION:** Albacete

**VARIEDAD DE UVA** 80% Macabeo – 20% Moscatel de Alejandría  
**COSEHA** 2020

**ECOLOGICO** NO

**LOCALIZACION** Paraje a 700 metros de altitud con suelos franco arcillosos, orgánicamente pobres y con pluviometrías anuales de 350 mm. Con climas severos pero suavizados por la influencia Mediterránea de la zona.

**NOTA DE ELABORACION** Fermentado con temperatura controlada a 15° para que se mantengan todas las propiedades aromáticas y se trasladen al vino. Vino elaborado con tratamiento totalmente ecológico.

**NOTA DE CATA**

**Vista:** Amarillo, limpio y muy brillante.

**Nariz:** Flores blancas, violetas, frutas exóticas (piña, maracuyá), cítricos (pomelo, limón).

**Gusto:** Entrada suave, con una elevada presencia de fruta, cierta acidez, fresco y exótico. Fácil de beber.

**MARIDAJE** : Ideal para aperitivos, pescados, sushi, arroces. Tomar frío; 8°-10°C

**WINE TYPE:** Table wine

**REGION:** Albacete

**GRAPE VARIETY** 80% Macabeo – 20% Moscatel de Alejandría  
**CROP** 2020

**ECOLOGICAL** NO

**LOCATION** Location at an altitude of 700m above sea level with organically poor sandy-clay soils and annual rainfalls of 350mm. The climate is severe but moderated by the influence of the neighbouring mediterranean climate.

**WINEMAKER NOTES** Fermented with controlled temperature at 15° in order all the aromatic properties will be maintained and move to the wine. Wine elaborated with totally ecological treatment.

**TASTING NOTES**

**Sight:** Yellow, clean and too bright.

**Nose:** White flowers, violets, exotic fruits (passion fruit and pineapple), citrics (lemons and grapefruit).

**Taste:** Mild flavour on the palate, with significant presence of fruits, certain acidity, fresh and exotic. Easy to drink.

**FOOD PAIRINGS** It combines perfectly with snack appetitifs, fish, seafood, sushi and rice. Serve at 8°-10°C

C/ Villatoya, 26, Alborea / Albacete / España

[www.bodegapardotolosa.com](http://www.bodegapardotolosa.com)

Telf. +34 963517067

[direccion@bodegapardotolosa.com](mailto:direccion@bodegapardotolosa.com)