

## **Oroya Special for Sushi**

Oroya é feito pela enóloga japonesa Yoko Sato, um ícone da comida japonesa.

É um conceito de vinho totalmente novo criado para se encaixar em um mundo composto de diferentes culturas. Oroya é uma fusão das culturas culinárias do Japão e da Espanha.

O Oroya foi desenvolvido para alcançar um equilíbrio entre a gama de sabores que vão do peixe cru e vinagre de arroz doce ao molho salgado de soja ou wasabi picante e gengibre.

A palavra Oroya significa "cesta que é usada para transportar mercadorias de um lado do rio para o outro". Em homenagem às diferentes culturas do mundo, chamamos nosso vinho Oroya, como símbolo de veículo cultural; de cesta de tradições, conhecimento, folclore e autenticidade.

## **Detalhes**

j Z

Conteúdo: 750ml

País: Espanha

. I

Tipo: Branco

19

Safra: 2014

Classificação: Vinho de cor amarelo com reflexos esverdeados. Os aromas são muito intensos, com notas florais, seguida de frutas (pêras, pêssegos). No paladar é fresco, frutado, doce e com uma discreta acidez. Retrogosto persistente e muito equilibrado.

Teor Alcoólico: 11,5%

Ŷ,

Uva: Blend