




## MAGNUM · VINO DE AUTOR

 **VARIEDAD:**  
90% Viura,  
10% Chardonnay

 **PRODUCCIÓN:**  
Vendimia manual, suave prensado natural para extraer el mosto flor. Fermenta en pequeño depósito inoxidable a temperatura controlada de 16º durante 3 semanas.

 **CRIANZA:**  
Una vez fermentado el vino permanece en depósito durante 4 meses trabajando sobre sus lías finas.

 **AFINAMIENTO EN BOTELLA:**  
Mínimo 2 meses.

 **CONTENIDO ALCOHÓLICO:** 12,5°.

 **RECOMENDACIÓN:**  
Consumir de 9 a 11°C.

