

BLANCO · VINO JOVEN



VARIEDAD:

60% Viura, 40% Chardonnay.



PRODUCCIÓN:

Despalillado y prensado.
El mosto flor fermenta a 15°C
durante 20 días.



VISTA:

Color amarillo pálido con ribetes
verdosos.



NARIZ:

Notas frutales limpios y persistentes
con ligeros matices a manzana verde.



BOCA:

Suave con una fina estructura
ácida que le hace resultar fresco.



CONTENIDO ALCOHÓLICO: 12,5°.



RECOMENDACIÓN:

Consumir a una temperatura de 8-10°C.

