

## 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.

