

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.

