

Bs



VARIEDAD: 75 % Viura 25% Malvasía

ELABORACIÓN: Vendimia manual, largas maceraciones pre-fermentativas en depósito de acero inoxidable a bajas temperaturas. 17 días de fermentación a temperatura controlada para extracción de aromas. Parada fermentativa de forma natural con frío. Trabajo intenso con lías finas para realzar la grasa en boca.

Una vez terminado el proceso de elaboración, clarificamos y estabilizamos el vino de la manera más respetuosa, para en un ambiente inerte, proceder al embotellado.

NOTAS DE CATA:

COLOR: Amarillo pajizo con ribete ligeramente verdoso que denota juventud, limpio y brillante.

AROMA: Elegante, limpio, muy floral (flor de almendro, miel) y frutal. Aparece melocotón, albaricoque combinadas con toques cítricos de limón y pomelo.

BOCA: Buen equilibrio volumen - acidez lo que hace un vino muy fácil de beber. Paso elegante y untuoso debido al intenso trabajo con las lías finas, con un final fresco que invita a seguir bebiendo.

FORMATOS: Botellas de 750 ml

CAJAS: Caja de cartón de 6 botellas

SERVICIO: 8-10 °C