



DON CONDADO

Vino blanco joven semidulce, deja en el paladar el recuerdo de hierbas de suave aroma, de tomillo, romero e hinojo de la tierra. Las uvas seleccionadas son estrujadas con la última tecnología que respeta su color pálido, su sabor suave y su característica fragancia, para dar lugar a este vino de linaje.

Vista. Color amarillo pálido, muy brillante.

Nariz. Muy limpio, destacan sus notas herbáceas.

Boca. Presenta un agradable, pero no excesivo, dulzor, combinado con una buena acidez. Es untuoso e intenso en vía retronasal. Servir entre 7-9°C.