

Blanco Fermentado en Barrica

VARIEDADES

Viura 100%.

ELABORACIÓN

Prensado suave, desfangado natural durante 48 horas a 10°C. Fermentación alcohólica en barrica nueva de roble francés. Después de la fermentación alcohólica bastoneos diarios de lías finas durante 3 meses.

CATA

Amarillo pálido con reflejos dorados, aroma complejo, fruta blanca, fruta exótica, torrefactos y especiados. Glicérico en boca, largo, con un postgusto duradero y elegante.

Tª CONSUMO

