

Blanco Joven

VARIEDADES

Viura 100%.

ELABORACIÓN

Prensado suave y desfangado natural durante 48 horas a 10°C. Fermentación alcohólica controlada a 15°C durante 15 días. No realiza fermentación maloláctica.

CATA

Amarillo pálido con reflejos verdosos, aroma a flores y fruta blanca. En boca acidez bien integrada, glicérico y graso, nota de fruta blanca.

Tª CONSUMO

10-12°C.

