



6 cepas 6 BLANCO



VARIETADES

Viura, Verdejo, Chardonnay y Tempranillo blanco.



GRADOS

13-13,5% vol.



ELABORACIÓN

Vino elaborado a partir de una cuidadosa selección de diferentes variedades de uvas blancas.

Tras un ligero prensado y una maceración en frío durante 24 horas, el mosto limpio fermenta una primera fase en depósito de acero inoxidable y termina la fermentación en barricas nuevas de roble americano. Terminada la fermentación alcohólica se mantiene en contacto con sus lías en las propias barricas durante al menos tres meses.



CATA

De color amarillo limón, con ribetes dorados.

Intensidad aromática alta. Frutas maduras como la piña y el plátano, vainilla y caramelo de su paso por barrica.

Sensación golosa en boca, cuerpo alto, acidez equilibrada y sabores a corteza de cítricos que junto con la madera le aportan complejidad y alargan las sensaciones.



Tª DE CONSUMO Y MARIDAJE

Temperatura servicio 8-10°C.

Marida bien con todo tipo de pescados y mariscos, carnes blancas, arroces y ensaladas. Ideal para degustar solo o con cualquier tipo de aperitivo.