



ELABORACIÓN: La vendimia de la variedad Viura fue temprana, comenzando la recolección en la última semana del mes de agosto, debido a la buena climatología acaecida en ese verano.

Por el método de escurrido se obtiene el mosto flor con el que se va a realizar la fermentación alcohólica parcial a temperatura controlada entre 14 y 16^oC durante 8 a 10 días.

La parada de fermentación se realiza mediante filtración tangencial y una bajada de temperatura de hasta 3^o bajo cero, de esta forma conseguimos estabilizar y eliminar las levaduras encargadas de transformar el azúcar en alcohol. Como resultado, obtenemos un vino blanco semidulce con 35 gr de azúcar, muy aromático y bien equilibrado.

COLOR: Amarillo verdoso-pajizo muy brillante.

AROMA: Muy afrutado, destacando aromas de fruta blanca con un toque floral bien marcado.

GUSTO: Entrada suave dulce y fresca con buen paso de boca. Destaca una excelente armonía y equilibrio entre acidez, alcohol un ligero dulzor.

RETROGUSTO: Es persistente, dejando excelentes recuerdos de fruta blanca, el final de boca es largo y muy agradable.

RECOMENDACIÓN GASTRONÓMICA: Aperitivos, quesos curados, frutas con marcada acidez y todo tipo de postres.



Verdejo
Viura



7-10°C

CAJA 6 BOTELLAS

CÓDIGO BOTELLA	8423513000367
CÓDIGO CAJA	28423513000361
PESO	7,5 kg.
CAJAS POR PALET	125
CAPAS POR PALET	5
CAJAS POR CAPA	25
PESO EUROPALET	962 kg.