



ELABORACIÓN: La vendimia de las variedades Verdejo y Viura comenzaron la segunda quincena agosto. Por el método de escurrido se obtiene el mosto flor con el que se va a realizar la fermentación alcohólica a temperatura controlada entre 14 y 18^aC durante 15 a 20 días obteniendo un vino blanco muy aromático y con un color verdoso muy bonito.

COLOR: Amarillo verdoso-pajizo muy brillante.

AROMA: Muy afrutado, destacando aromas de manzana con un toque cítrico, y fondo de frutos secos.

GUSTO: Entrada suave y fresca, con ataque persistente, buen cuerpo medio, destacando la excelente armonía entre acidez y fruta.

RETROGUSTO: Persistente y largo, destacando excelentes recuerdos a frutas de pipa, el final de boca es muy agradable.

RECOMENDACIÓN GASTRONÓMICA: Mariscos y pescados.



80% Verdejo
20% Viura



10°C

CAJA 6 BOTELLAS

CÓDIGO BOTELLA

8423513000244

CÓDIGO CAJA

28423513000125

PESO

7,5 kg.

CAJAS POR PALET

125

CAPAS POR PALET

5

CAJAS POR CAPA

25

PESO EUROPALET

962 kg.