



Nombre: MILETO BLANCO

Variedad: 90% Viura 10% Tempranillo Blanco

Viñedos: Viura 80 años,
Tempranillo Blanco 10 años

ELABORACIÓN

Vendimia: Manual
Prefermentación en frío durante 5 días y fermentación controlada a 24° C.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 12,90 % vol
Acidez Total: 5,98 gr./l Tartárico
Acidez volátil: 0,38 Acético

NOTAS DE CATA

Apariencia: Amarillo pajizo con ribete dorado.
Aroma: Flores blancas, cítricos y miel.
Boca: Buena entrada de boca gracias a su acidez equilibrada.

GASTRONOMÍA

Combina con marisco y cualquier tipo de pescado, sushi, cremas frías y pescados ahumados.
Servir a 5°- 8° C

PRESENTACIÓN

Botella "Bordelesa Elite"
Corcho natural: 49X24 mm
Etiqueta autoadhesiva