

HACIENDA GRIMÓN VIURA CRIANZA

De nuestra Viura más antigua sacamos una muy pequeña producción que envejecemos para recordar tiempos pasados cuando el blanco era un vino más a criar en barrica.

VARIEDAD:

Viura

TRATAMIENTO EN ROBLE Y ENVEJECIMIENTO:

Fermentación en barrica nueva de roble francés y americano.

NOTAS DE CATA:

Color:

Amarillo verdoso pálido.

Nariz:

Sutil fragancia del roble tostado sobre un fondo de fruta fresca, aderezado con el peculiar aroma a plátano maduro que le aporta la acacia.

Boca:

Ofrece una entrada fresca y ácida.

