

BLANCO

✦ ELABORACIÓN: NUESTRO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA TE LLEVA A DESCUBRIR LA PERFECTA ARMONÍA ENTRE SU OLOR Y SABOR. ES UN VINO MONOVARIETAL ELABORADO CON LOS RACIMOS DE NUESTRAS VIDES DE VARIEDAD VIURA DE NUESTROS VIÑEDOS DE 35 AÑOS. DIFERENCIADO POR SUS BRILLANTES REFLEJOS DORADOS Y OCRES. SE CRÍA EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS DURANTE 4 MESES Y LUEGO SE DEJA REPOSAR EN BOTELLA DURANTE OTROS 6 MESES

✦ VARIEDADES: VIURA

✦ NOTA DE CATA: PRESENTA UN PALADAR FRESCO Y ALEGRE A LA VEZ QUE ALGO AFRUTADO Y FRORAL, SIN OLVIDARNOS DE MENCIONAR ESA INTENSIDAD DE SABOR CEDIDA POR LA MADERA

✦ GRADO DE ALCOHOL: 12% VOL

