

Ficha Técnica

Análisis sensorial:

Color: Amarillo pajizo con tonos verdosos. Limpio y Brillante.

Nariz: Predominio de aromas provenientes de Sauvignon Blanc. Intensos aromas a flores blancas y frutas tropicales.

Boca: Acidez equilibrada, q le hace ser fresco e intenso. Gran permanencia de aromas en la vía retronasal. Vino sedoso, largo y bien estructurado

Recomendaciones: entre 10 y 12° C es ideal como aperitivo y armoniza igualmente con arroces, ahumados, marisco, pasta..

EDAD DEL VIÑEDO: 15 años.

UVAS: 25% Moscatel Grano Menudo – 25% Sauvignon Blanc, 25% Chardonnay 25% Verdejo.

ELABORACIÓN: Maceración pelicular de 24 horas. A continuación procedemos a separar el Mosto Flor del de prensa. Finalmente hacemos un Desfangado por frío y posterior fermentación controlada a 16 °C.

Grados: 13,00 % vol 750 ml