

**TIPO**

Blanco Joven.

VARIEDADES UVAS

Verdejo.

VINIFICACIÓN

Vinificación en depósitos de acero inoxidable durante 25 días con una temperatura máxima de 15° C. Una vez terminado el proceso de fermentación permanece en depósito refrigerado hasta su embotellado.

NOTAS DE CATA

De atractivo color amarillo pajizo presenta un equilibrado y agradable conjunto aromático en el que destacan elegantes notas florales y de frutas maduras. Es equilibrado y bien estructurado en boca, apreciándose dulces y finas notas de frutas blancas (plátano, manzana) y de hueso (albaricoque) con ligeras y refrescantes notas ácidas que equilibran un sabroso y largo final de boca.

MARIDAJE

Buen acompañante de marisco cocido, moluscos y pescado, pasta y ensaladas, carne blanca, quesos semicurados, cremas...

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

La temperatura adecuada de conservación de este vino debe estar en torno a los 12° y es aconsejable consumirlo alrededor de 8/10° C. Es importante que la temperatura sea constante, evitando saltos térmicos que influyan negativamente en la calidad.

Grado Alcohólico: 13% Vol.

750 ml.

Contiene Sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.