

Variedades

90% viura, 3% malvasía y 7% garnacha blanca.

Suelo

Arcillo-calcáreo y aluvial.

Elaboración

Tras aproximadamente 8 horas de maceración en prensa, este vino blanco fermenta en barricas nuevas de roble francés. Finalizada la fermentación permanece con sus lías durante 3 meses antes de ser embotellado.

Cata

Vino de color amarillo limón con destellos verdes que nos denota juventud.

En nariz tenemos un vino limpio, floral recordándonos al almendro en flor, cítrico de recuerdos de lima americana y ligeras notas tostadas.

En boca tenemos un vino fresco con muy buena acidez, largo, envolvente con recuerdos de fruta blanca manzana Golden.

Perfecto el maridaje para platos de verdura, arroces, pescados y mariscos, tapas...

