

**TIPO**

Blanco Joven.

VARIEDADES UVAS

Moscatel de Grano Menudo.

VINIFICACIÓN

Vinificación en depósitos de acero inoxidable con una temperatura controlada. Una vez terminado el proceso de fermentación permanece en depósito refrigerado hasta su embotellado.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo con destellos verdosos y dorado. Elegantes y frescos aromas de frutas de hueso y tropicales (melocotón, albaricoque, piña) cítricos y flores blancas. En boca es limpio, armónico y sabroso, muy fresco y frutal con una interesante acidez y presencia de cítricos, amable y largo final de boca con recuerdos que te llevan de nuevo al inicio de la cata e invitan a seguir bebiendo.

MARIDAJE

Ideal para acompañar pescados, marisco, quesos suaves, ensaladas, pastas, carnes blancas...

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.