

Variedades

90% viura y 10% malvasía y garnacha blanca.

Suelo

Arcillo-calcáreo y aluvial.

Elaboración

Tras macerar el mosto junto a sus hollejos durante 8hrs. en la prensa, se fermenta en barricas nuevas de roble francés (Nevers). Finalizada, permanece durante 3 meses con sus finas lías realizándose 2 batonages por semana.

Cata

Vino de color amarillo con destellos verdes que denota juventud y frescura.

En nariz tenemos un vino limpio, intenso, complejo, floral (flores blancas), cítrico (lima) y ligeras notas tostadas.

En boca se describe como un vino fresco con buena acidez, de textura sedoso, con recuerdos a fruta (pera).

Perfecto maridaje para platos de verdura, arroces y pescados.

