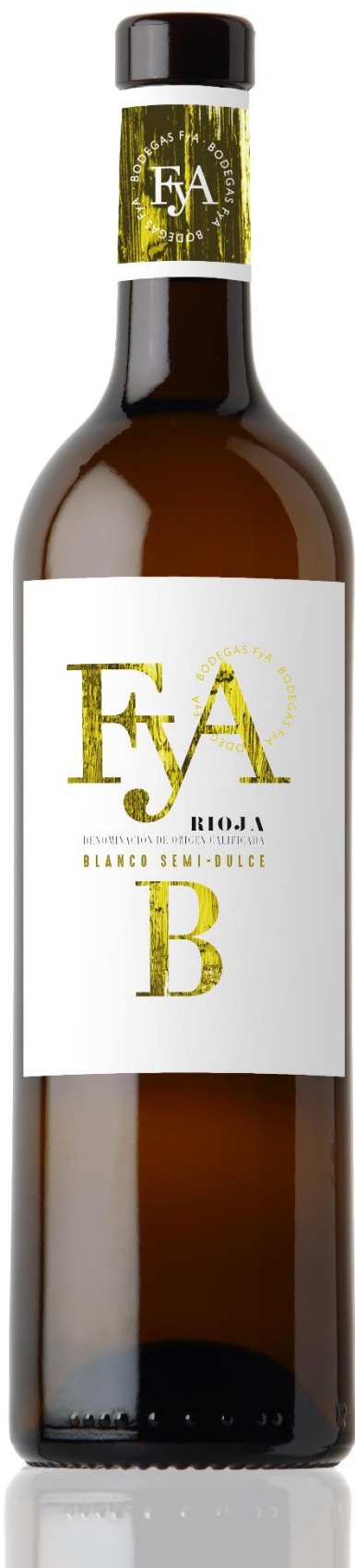




# F Y A

# B



**VARIEDAD:** 75 % Viura, 25% Malvasía

**ELABORACIÓN:** Vendimia manual, con largas maceraciones pre-fermentativas en depósitos de acero inoxidable a bajas temperaturas.

Pasa 17 días de fermentación a temperatura controlada para extraer así los aromas. A continuación se realiza parada fermentativa de forma natural con frío. Trabajo intenso con lías finas para realzar la grasa en boca.

Una vez terminado el proceso de elaboración, clarificamos y estabilizamos el vino de la manera más respetuosa. Por último, en ambiente inerte, se procede al embotellado.

### CATA

**COLOR:** Amarillo pajizo con ribete ligeramente verdoso que denota juventud; limpio y brillante.

**AROMA:** Elegante, limpio, muy floral (flor de almendro, miel) y frutal. Aparece melocotón y albaricoque combinados con toques cítricos a limón y pomelo.

**BOCA:** Buen equilibrio volumen/acidez, lo que hace un vino muy fácil de beber. Paso elegante y untuoso debido al intenso trabajo con las lías finas, con un final fresco que invita a seguir bebiendo.

**FORMATOS:** Botella de 750 ml.

**CAJAS:** Caja de cartón de 6 botellas

**SERVICIO:** 8-10°C.