



LABRAZ

BLANCO



VARIEDAD: 100% Tempranillo.

ELABORACIÓN: Blanco joven elaborado a partir de la variedad de uva viura, vendimiada a mano en su punto óptimo de madurez. A la llegada a la bodega se efectúa una maceración pelicular en frío durante 24 horas. A continuación y tras un suave prensado se obtiene el mosto yema que fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (16-18°C) durante 21 días, lo que facilita la extracción y conservación de los aromas primarios, frutales y florales, propios de la variedad.

CATA

COLOR: Amarillo pálido con tonalidad verdosa.

AROMA: Fresco floral y afrutado con notas a manzana verde, pera y ligeros cítricos.

BOCA: Sorprende su viveza ya que su entrada es suave a la vez que su paso es marcado por la acidez típica del vino, la retronasal es afrutada y larga. Todo ello en un perfecto equilibrio, hace que sea un vino elegante, fino y a la vez alegre, siendo un perfecto compañero de pescados, mariscos y todo tipo de aperitivos.

FORMATO: Botellas de 750 ml. con tapón sintético.

CAJAS: Caja de cartón de 12 botellas

SERVICIO: 16-18°C.