



FERNÁNDEZ DE PIÉROLA

BLANCO FERMENTADO EN BARRICA



VARIEDAD: 100% Viura

ELABORACIÓN: Maceración pelicular en frío de la uva despalillada de 36 a 48 horas.

El mosto procedente de una cuidadosa separación de los hollejos, fermenta con sus lías en barricas americanas nuevas, para permanecer en ellas durante unas semanas, consiguiendo una adecuada crianza.

CATA

COLOR: Atractiva capa amarillo paja suave, destellos limón, brillante.

AROMA: Notas intensas varietales de fruta madura (manzana verde y cítricos) con referencias tostadas de madera nueva. Muy bien ensamblado y equilibrado.

BOCA: Entrada amable, sin sensaciones muy aciduladas. Sensación de cuerpo, sabroso y fresco en su paso por boca. Envolvente. Final de buena intensidad y persistencia.

FORMATO: Botella 750 ml.

CAJAS: Caja de cartón de 6 ó de 12 botellas.

SERVICIO: 12-13°C.