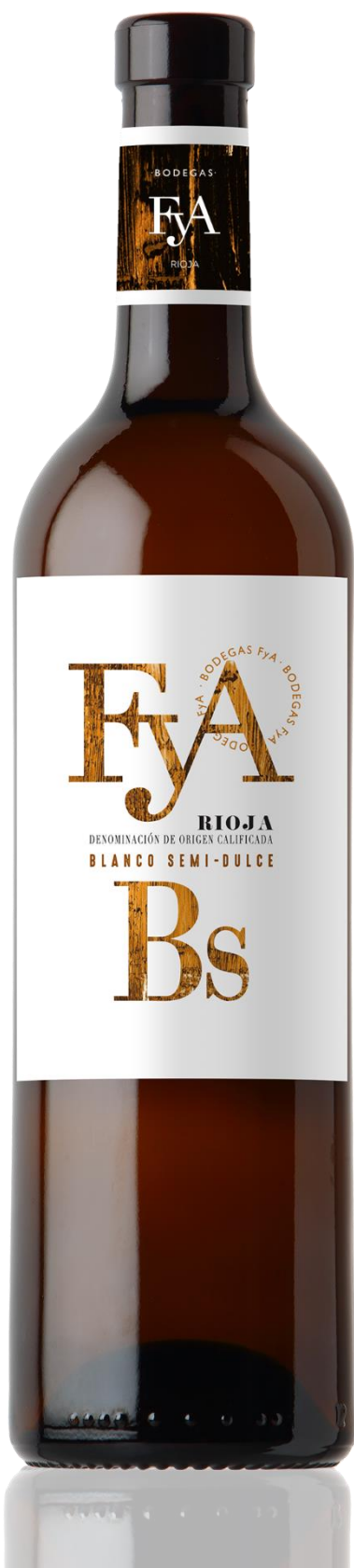




F Y A

Bs



VARIEDAD: 75 % Viura, 25% Malvasía

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

Pasa más de 15 días de fermentación a temperatura controlada para una perfecta extracción de 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 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.