



Proceso de elaboración:

A partir de uvas seleccionadas de nuestras fincas, extrayendo tan sólo un 50% del mosto flor, que es el de más alta calidad, y desfangándolo para eliminar las partículas en suspensión, tiene lugar la fermentación a 14º de temperatura durante 3 semanas en depósitos de acero inoxidable.

Seguidamente se realiza la filtración y estabilización a baja temperatura y, por último, el embotellado.

Variedades:

Gewürztraminer 100%

Nota de cata:

Color: Amarillo pálido nacarado y brillante.

Nariz: Mucha potencia aromática de flores blancas como el jazmín y el anís. Ligero perfume a pétalos de rosa que le aporta elegancia y finura.

Boca: Paso de boca con recuerdos florales. Muy amable y glicérico. Post gusto muy agradable y suave, dejando una sensación afrutada.

Datos analíticos:

Graduación: 12´5 % vol

Nota gastronómica:

Platos de pescado y marisco. Ahumados y foies.