



Proceso de elaboración:

A partir de uvas seleccionadas de nuestras fincas, extrayendo sólo un 50% del mosto flor, y desfangándolo para eliminar las partículas en suspensión, tiene lugar la fermentación a 15° 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.

Variedad:

Riesling 100%

Nota de cata:

Color: Amarillo pálido.

Nariz: Aromas profundos donde se aprecian finas notas florales con toques minerales.

Boca: Fresco y se aprecia una ligera acidez suave y melosa que proporciona carácter y cuerpo al vino. Destacamos su frescura y plenitud con posgusto agradable y duradero.

Datos analíticos:

Graduación: 11 % vol.

Nota gastronómica:

Ideal para acompañar pescados y marisco. Debido a su acidez, finamente incisiva, también puede acompañar carnes no excesivamente condimentadas.