









## **ELABORACIÓN**

A partir de una selectiva y manual recogida, pasado el proceso de estrujado y extracción del mosto, éste es fermentado en depósitos de inox con un control térmico exhaustivo a fin de conservar las características organolépticas esenciales de esta variedad. Posteriormente, se realiza el filtrado amicróbico previo al reposo del vino hasta el momento óptimo de su embotellado.





## **NOTA DE CATA**

A la vista, color amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.

En nariz, aroma con intensidad media donde encontramos notas frutales y florales así como recuerdos a herbáceos.

En boca se presenta fresco y ligero, dejándonos una retronasal con carácter principalmente afrutado.

