



UVA NOCTURNA BLANCO 2012

FERMENTADO EN BARRICA



DESCRIPCIÓN

Variedades

Selección de variedades experimentales en la zona. Verdejo, Moscatel y Chardonay.

Método de elaboración

Este vino ha sido macerado en nevera a 5ª de temperatura para una mejor extracción de los aromas. Paso por barrica de roble francés con lías durante 2 meses.

Grado alcohólico

13.5° vol

Edición limitada

6000 botellas

SENSACIONES

Color

Amarillo pajizo, limpio y cristalino.

Aroma

Compleja nariz de aromas propios del verdejo tales como las flores blancas y aromas tropicales como el mango combinados con los cítricos y la manzana verde que nos aporta la Chardonay. El moscatel nos aporta un toque maduro de la uva. Y su paso por barrica aporta un ligero toque ahumado.

Gastronomía

Servir a 12-10° de temperatura. Se recomienda tomar con pescados blancos, mariscos, quesos suaves y pastas.

Packaging

Caja 3 bot / 6 bot.