

BLANCO DULCE JULIANA DE LA ROSA

Tipo de Vino:

Blanco, Dulce Natural. Mosto parcialmente fermentado

Variedad:

100% uva Malvar

Grado Alcohólico:

7,5% vol.

Fermentación:

Fermentación del mosto en depósitos de acero inoxidable.

Parada de la fermentación del mosto mediante filtración y frío.

Temperatura de fermentación 14°C

Finca:

Viñedos de 50 años de la zona Sureste de Madrid,

Secano y vendimia manual a finales de septiembre

Maridaje, Tra servicio:

Mariscos, frutos secos, aperitivos, postres

Tomar muy frío

Tiempo Preferente de consumo:

Hasta Diciembre 2021

Producción:

5.000 botellas

Notas de Cata:

Vino blanco brillante y color oro pálido. Ligera aguja fina que es carbónico natural procedente de la fermentación.

Intensidad media frutal en nariz con una boca muy equilibrada en acidez y dulzor que le hace irresistible y único.

Azúcar natural que procede de la propia vendimia de uva Malvar.