



Encanto de Vilaflor

Listán Blanco



FICHA TÉCNICA

 ENCANTO DE VILAFLOR

 D.O. ABONA

 BLANCO

 LISTÁN BLANCO

 MACERACIÓN CON HOLLEJOS Y RASPÓN. FERMENTACIÓN EN ACERO INOXIDABLE A TEMPERATURA CONTROLADA Y FINAL EN BARRICA NUEVA DE ROBLE FRANCÉS (225 L). CRIANZA DE 8 MESES CON BATONNAGE.

NOTA DE CATA

-*VISUAL*: Amarillo pajizo brillante con reflejos dorados.

-*AROMA*: Aromas de fruta blanca madura, notas florales y sutil tostado de la bodega.

-*SABOR*: Amplio y estructurado, con buena acidez y final persistente ligeramente cremoso.

12 VOL.

 CONTIENE SULFITOS