



Encanto de Vilaflor Verdello



FICHA TÉCNICA

 ENCANTO DE VILAFLOR

 D.O. ABONA

 BLANCO

 VERDELLO

 MACERACIÓN CON HOLLEJOS Y RASPÓN. FERMENTACIÓN EN ACERO INOXIDABLE Y CRIANZA EN BARRICA NUEVA DE ROBLE FRANCÉS DURANTE 10 MESES CON BATONNAGE.

NOTA DE CATA

-*VISUAL*: Amarillo dorado de buena intensidad

-*AROMA*: Complejo, con fruta madura, notas atlánticas y toques especiados de la madera

-*SABOR*: Estructurado y fresco, con buena acidez y final largo y mineral

🍷 13 VOL.

 CONTIENE SULFITOS

www.elgustoporelvino.com

