



Guitian Fermentado Barrica



FICHA TÉCNICA

🏠 LA TAPADA

📍 D.O. VALDEORRAS

🍷 BLANCO

🍇 GODELLO

🍷 FERMENTACIÓN EN BARRICAS NUEVAS; 50% AMERICANO Y 50% FRANCÉS. CRIANZA EN LAS MISMAS BARRICAS DURANTE 6 MESES CON SUS PROPIAS LIAS Y BATONNAGE

NOTA DE CATA

-VISUAL: Amarillo dorado con tonos verdosos

-AROMA: Intensos y complejos aromas a frutas de hueso; melocotón, y cítricos; pomelo, con matices vegetales; hinojo, y frutos secos; almendra, armonizados con aromas procedentes de la madera de roble; humo, coco y vainilla

-SABOR: Gusto potente y fresco, de gran longitud y persistencia aromática de gran intensidad y complejidad