



La Verea Tabaiba Blanco de Guarda



FICHA TÉCNICA

 LA VEREA

 D.O. LANZAROTE

 BLANCO

 MALVASÍA VOLCÁNICA Y LISTÁN BLANCO

 FERMENTACIÓN EN HUEVO DE HORMIGÓN CON LEVADURA AUTÓCTONA. CRIANZA DURANTE 10 MESES EN UN 50%, UN 40% EN BARRICAS DE ROBLE Y UN 10 % EN ACERO INOXIDABLE

NOTA DE CATA

-VISUAL: Color amarillo pálido. Limpio, Puede contener precipitaciones naturales

-AROMA: Fresco, pomelo, cítricos, hidrocarburos, complejo

-SABOR: Vino untuoso, fresco, con cierta salinidad, longevo y persistente

12,5 VOL.

 CONTIENE SULFITOS