



Leirana Finca Genoveva

FICHA TÉCNICA

 FORJAS DEL SALNÉS

 D.O. RÍAS BAIXAS

 BLANCO

 ALBARIÑO

 FERMENTACIÓN Y CRIANZA CON SUS LIAS DURANTE
12 MESES EN FUDRE

NOTA DE CATA

-*VISUAL*: Amarillo verdoso, con ribetes metálicos, limpio y brillante

-*AROMA*: Aromas que recuerdan a las frutas de hueso acompañados por matices cítricos de pomelo, notas florales, tostadas y minerales

-*SABOR*: Perfilado, equilibrado y crujiente acompañado por notas especiadas y un sutil toque salino. Un vino blanco sabroso, afrutado y elegante