



Linaje del Pago La Cerca



FICHA TÉCNICA

🏠 LINAJE DEL PAGO

📍 D.O. TACORONTE ACENTEJO

🍷 BLANCO CON CRIANZA

🍇 MARMAJUELO

🍷 FERMENTACIÓN EN BARRICAS DE ROBLE Y CRIANZA DE 3 MESES SOBRE SUS LÍAS

NOTA DE CATA

-VISUAL: Color dorado intenso, limpio con destellos color oro

-AROMA: Intensidad aromática alta con notas de fruta de hueso tipo melocotón sobre un fondo balsámico y herbáceo que recuerda a hoja de Higuera típico del varietal. Además la crianza le aporta complejidad y notas tostadas

-SABOR: Entrada suave, pase de boca glicérico sedoso de gran equilibrio, final de cierto contrapunto amargo que lo equilibra. Aterciopelado y post-gusto largo

🍷 13 VOL.

🍷 CONTIENE SULFITOS

www.elgustoporelvino.com

