



Magma de Cráter Blanco



FICHA TÉCNICA

🏠 BODEGAS CRÁTER

📍 D.O. TACORONTE - ACENTEJO

🍷 BLANCO

🍇 VERDELLO Y MALVASÍA

🌐 FERMENTACIÓN EN ACERO INOXIDABLE.
CRIANZA DURANTE 4 MESES CON LIAS FINAS

NOTA DE CATA

-VISUAL: Vivo y limpio destacando los tonos amarillos verdoso brillante, de la lagrima densa y persistente

-AROMA: Intensidad aromática media, equilibrado, sugerentes notas salinas conjugadas con la fruta de hueso madura, fino trabajo de lías que da lugar a ciertos matices brioche

-SABOR: Seco y fresco, paso por boca largo y amplio, de buena acidez, buen equilibrio entre la carga frutal y el trabajo de lías que le confiere volumen y cremosidad