



Malvasía Fermentado en Barrica



FICHA TÉCNICA

🏠 LOS BERMEJO

📍 D.O. LANZAROTE

🍷 BLANCO

🍇 MALVASÍA VOLCÁNICA

🍷 FERMENTACIÓN EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y CRIANZA DURANTE 3 MESES SOBRE SUS LIAS FINAS

NOTA DE CATA

-VISUAL: Atractivo color amarillo con ligeros matices acerados y verdoso, limpio y brillante

-AROMA: Compleja, notas florales de jazmín y madreselva, cítrico, suaves recuerdos a madera, vainilla, ahumado, notas minerales

-SABOR: Envolvente, con volumen, graso, elegante, potente, final largo y persistente

🍷 13 VOL.

🍷 CONTIENE SULFITOS