



# Rajadero Enterrado



## FICHA TÉCNICA

🏠 BODEGAS ALTOS DE CHIPUDE

📍 D.O. LA GOMERA

🍷 BLANCO SECO

🍇 FORASTERA LA GOMERA

🌐 LA BOTELLAS DE RAJADERO SELECCIONADAS SE ENTIERRAN 6 MESES PARA OBTENER UNA CRIANZA QUE REALZA EL CARÁCTER DE LA VARIEDAD CON NOTAS AÚN MÁS EXCLUSIVAS.

FERMENTADO EN INOX, DONDE SE CRÍA SOBRE SUS PROPIAS LÍAS FINAS DURANTE 4 MESES.

## NOTA DE CATA

-VISUAL: Amarillo dorado

-AROMA: La evolución bajo tierra le aporta unas sensaciones de frutas pasadas (orejones, manzana al horno) pero con nervio, pues mantiene la frescura varietal

-SABOR: La Forastera Gomera se nos muestra franca con toda su crudeza: fresca y envolvente, con una cierta calidez debido a los rigores del verano en las laderas del Garajonay

🍷 12 VOL.

🍷 CONTIENE SULFITOS

[www.elgustoporelvino.com](http://www.elgustoporelvino.com)

