



Rajadero



FICHA TÉCNICA

 BODEGAS ALTOS DE CHIPUDE

 D.O. LA GOMERA

 BLANCO SECO

 FORASTERA LA GOMERA

 FERMENTACIÓN Y CRIANZA DURANTE 4 MESES CON SUS LÍAS EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE

NOTA DE CATA

-VISUAL: Amarillo pajizo con reflejos dorados

-AROMA: Fruta blanca, cítricos y hierbas de bosque (laurisilva)

-SABOR: Fresco, cremoso, acompañado de un matiz mineral elegante, persistencia amplia y calidez que le aportan untuosidad a todo el conjunto