



Tio Raimundo



FICHA TÉCNICA

 BODEGAS GUTÉRREZ DE LA VEGA

 ALICANTE

 BLANCO

 100% MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

 FERMENTACIÓN EN BARRICAS ABIERTAS DE 300L DURANTE 7 DIAS. CRIANZA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DURANTE 13 MESES

NOTA DE CATA

-VISUAL: Bonito color amarillo dorado

-AROMA: En nariz principalmente sobresalen aromas a lavanda, romero, tomillo

-SABOR: En boca es untuoso, largo, con un final que recuerda a la piel de naranja y al níspero maduro