



VIÑA SOLEDAD

BLANCO - JOVEN

VARIEDADES

Viura

ELABORACIÓN

Extracción del mosto y fermentación del mismo en depósitos de acero inoxidable dotados de sistema de control de temperatura. La temperatura media durante la fermentación fue de 16°C. El embotellado se realiza durante el año siguiente a su fecha de elaboración con objeto de ser consumido en su primer año.

CATA

De color amarillo pajizo con tonos verdes. En nariz destaca por las notas de frutas blancas y los recuerdos a cítricos y frutas tropicales. Con buen paso en boca resalta su excelente acidez final y su persistencia.

🍴 MARIDAJE

Aperitivos, entremeses, verduras, mariscos, pastas.

FICHA TÉCNICA



TEMPERATURA DE CONSUMO

9°/10°

PREMIOS

85 PUNTOS

Guía Peñín, España.