

Diamante

BLANCO SECO

Selección Viura y Tempranillo Blanco



Color: Amarillo limón con tonos pajizos. Pálido.

Nariz: Intensos aromas a fruta de hueso madura, cítricos y fruta blanca.

Boca: Sabroso, equilibrado y muy fresco.

EN EL VIÑEDO

Elaborado con uvas de las variedades Viura y Tempranillo Blanco.

EN BODEGA

El mosto se obtiene a partir de una cuidadosa selección de uvas, seguido de una fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable. Este proceso, realizado a una temperatura exacta de 16 °C, resalta y conserva los delicados aromas frutales propios de la variedad Viura, asegurando un vino fresco y expresivo.

EN LA MESA

Este vino, por sus características, es perfecto como aperitivo o con pescados, mariscos, legumbres, verduras y quesos.

Grado alcohólico: 12,5%

Servir a 8-10°C

DESDE 1890
BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS