

# Diamante

BLANCO SECO

*Selección Viura y Tempranillo Blanco*



**Robe:** Jaune citron aux nuances paille. Pâle.

**Nez:** Arômes intenses de fruits à noyau mûrs, d'agrumes et de fruits blancs.

**Bouche:** Savoureuse, bien équilibrée et très fraîche.

## AU VIGNOBLE

Élaboré à partir des cépages Viura et Tempranillo Blanco.

## AU CHAI

Le moût est obtenu à partir d'une sélection minutieuse de raisins, suivie d'une fermentation contrôlée en cuves en acier inoxydable. Ce processus, réalisé à une température précise de 16 °C, exalte et préserve les délicats arômes fruités typiques du cépage Viura, garantissant un vin frais et expressif.

## À TABLE

Grâce à ses caractéristiques, ce vin est parfait à l'apéritif ou pour accompagner les poissons, les fruits de mer, les légumineuses, les légumes et les fromages.

DEPUIS 1890  
BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS