

# TALLA DE *Diamante*



## ELABORACIÓN

Extracción del mosto y fermentación del mismo en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 16 °C, que nos permite potenciar los aromas frutales de la variedad.  
Grado alcohólico: 11,5%.

## CATA

**Color:** de color amarillo pajizo con irisaciones verdes.

**En nariz:** destaca en nariz por sus notas de fruta blanca, frutas escarchadas (naranja), toques melosos y cítricos.

**En boca:** equilibrado, sabroso, amable a la vez que fresco, suave en el paso en boca y final frutal. Goloso en su conjunto. Final elegante y muy fresco por sus notas cítricas y carbónico natural.

## MARIDAJE

Pescados, mariscos, legumbres, verduras, aperitivos y queso de cabra.  
Temperatura de servicio recomendada: 8-10°.



Viura y Tempranillo blanco



Amarillo pajizo con irisaciones verdes.



Sus intensos aromas de fruta madura (pera, manzana), lo convierten en un vino perfecto, muy limpio y fresco.



Equilibrado, sabroso, amable a la vez que fresco, suave en el paso en boca y final frutal. Final elegante y muy fresco por sus notas cítricas y carbónico natural.

DESDE 1890  
BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS