

TALLA DE *Diamante*

VINIFICATION

Extraction du moût et fermentation en cuves en acier inoxydable à une température contrôlée de 16 °C, ce qui nous permet d'exalter les arômes fruités du cépage.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe: couleur jaune paille avec des reflets verts.

Nez: Il se distingue au nez par ses notes de fruits blancs, de fruits confits (orange), et ses touches mellifères et d'agrumes.

Bouche: équilibrée, savoureuse, aimable ainsi que fraîche, douce au palais avec une finale fruitée. Gourmande dans son ensemble. Finale élégante et très fraîche grâce à ses notes d'agrumes et à son gaz carbonique naturel.

ACCORDS METS ET VINS

Poissons, fruits de mer, légumineuses, légumes, apéritifs et fromage de chèvre.

Température de service recommandée : 8-10 °C.



Viura et Tempranillo blanco.



Jaune paille avec des reflets verts.



Ses arômes intenses de fruits mûrs (poire, pomme) en font un vin parfait, très net et frais.



Équilibrée, savoureuse, aimable ainsi que fraîche, douce au palais et fruitée en finale. Finale élégante et très fraîche grâce à ses notes d'agrumes et à son gaz carbonique naturel.

DEPUIS 1890

BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS