



# Diamante

## Blanco Semidulce

**Elaboración:** Los racimos de uva son recepcionados en tolva de acero inoxidable para ser posteriormente despalillados (separación de bayas y escobajos) y seguidamente molturadas sus bayas. El contacto con la piel de uva, pulpa, pepitas y mosto se produce en depósitos de acero inoxidable durante 14 horas aproximadamente a una temperatura media de 10 °C. Pasado este tiempo, el mosto es separado de las partes sólidas y fermenta aparte a una temperatura media de 16 °C. Transcurrida parte de la fermentación, esta se paraliza por sistemas de frío con el fin de mantener los azúcares naturales que confieren a este vino una de sus peculiaridades.

**Cata:** De color amarillo pajizo con tonos dorados. En nariz es ligeramente floral y destacan las notas de fruta madura. En boca es suave y untuoso.

**Maridaje:** Aperitivos, pescados, mariscos, arroces, postres, platos fríos.

**Grado alcohólico:** 12,5% vol

**Temperatura de consumo:** 8 °C

### Ficha técnica



90% Viura  
10% Malvasía



Amarillo pajizo  
con tonos dorados



Notas de fruta madura



Suave y untuoso