



TÊTE DE CUVÉE

Blanco - Reserva

Elaboración: La fermentación del mosto en contacto con hollejos (pieles de uva) y pulpa se realizan remontados diarios.

Crianza: El vino permanece en barricas de roble americano (Ohio) de tostado medio durante 18 meses. El embotellado se realiza una vez transcurrido el tiempo de permanencia en barrica. La permanencia en botella es de un mínimo de 18 meses antes de salir de bodega.

Cata: De color amarillo dorado muy brillante. En nariz destacan las notas especiadas. En boca es cremoso y de perfecta estructura.



Maridaje: Pescados, carnes blancas, entremeses, aperitivos.



Grado alcohólico: 12% vol



Temperatura de consumo: 8 °C

Ficha técnica



100% Viura



Amarillo dorado
brillante



18 meses en barrica
de roble americano



Notas a especias



Cremoso y perfecta
estructura