

Diamante

SEMI DULCE

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Tras la llegada de la uva a los tanques de acero inoxidable, los racimos se despalillan y las uvas se prensan ligeramente. La piel permanece en contacto con la pulpa y el mosto durante la maceración: unas 14 horas pasadas en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 10 °C. A continuación, el mosto fermenta a una temperatura media de 16 °C. A continuación, este proceso se detiene de forma natural mediante sistemas de frío, lo que permite obtener un vino semidulce sin azúcares añadidos.

Contiene sulfitos

CATA

Color: Color amarillo pálido con reflejos dorados.

Nariz: Ligeramente floral y destacan las notas de fruta madura.

Boca: Aterciopelado y suave al paladar.

Pescados, mariscos, legumbres, verduras, aperitivos y quesos de cabra.

Temperatura recomendada: 8-10°.



100% Viura



Color amarillo pálido con reflejos dorados



Limpio y fresco



Aterciopelado y suave

