

DIAMANTE BLANCO



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 y platos fríos.



100% Viura



Amarillo pajizo con tonos dorados



Notas de fruta madura



Suave y untuoso