

# Treixadura y Albariño



## UVAS

Treixadura y Albariño.

## ELABORACION

Fermentación alcohólica: Control de temperatura a 18º C.

Duración de la fermentación: 10 días.

Permanencia en depósito: 3 meses.

## NOTAS DE CATA

Limpio, brillante con tonos suaves amarillos matizados con verdes de bosque.

Nariz muy intensa, aromas cítricos dominados por mandarina y naranja. En boca largo y amplio, muy redondo con recuerdos de frutos de pepita, untuoso.

**Producción Anual:** 5.700 botellas.