



SIN FILTRAR, LEVADURA NATIVA Y FERMENTADO EN BARRO.

COLOR

Ámbar dorado brillante con reflejos color naranja.

AROMA

Perfil floral de jazmín, manzanilla y azahar con aromas frutales como durazno blanco y damasco.

GUSTO

Entrada sedosa, acidez agradable, de volumen medio, con sabores y texturas herbales.

MARIDAJE

Platillos con ingredientes basados en especias, como por ejemplo curry amarillo. También, pasta carbonara y cheesecake clásico.

AÑADA

2022

TEMP. DE SERVICIO

10-12°C

VIÑEDO

Los Tajos

BARRICA

N/A

VARIEDAD

Moscatel 70%
Chenin Blanc 30%

FERMENTACIÓN

10 meses en ánfora de barro.

ALC. VOL

12.5%

