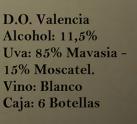


Elaborado a partir de uvas malvasía recogidas a mano cuando estas alcanzan el momento óptimo de madurez, buscando una buena acidez y azúcar equilibrado. Tras una maceración a baja temperatura tiene lugar la fermentación a temperatura controlada con levaduras seleccionadas en depósitos de acero inoxidable. Color: Amarillo muy pálido con reflejos verdosos.

Nariz: Intensidad aromática media, destacando aromas a frutas de verano como el melocotón; en un segundo plano aparecen sutiles aromas a cítricos. Boca: Vino equilibrado con un punto de acidez final









LA QUARANTAMAULA