



# FINCA BARRONTE

Bodegas José Basoco Basoco



## BETIKOA BLANCO

---

### VARIETADES

Viura	70%
Malvasía	30%

### ELABORACIÓN

Tras una maceración pelicular en frío durante 8 horas, las uvas se prensan y el mosto se desfanga. Posteriormente fermenta a unos 18°C ó 20°C durante aproximadamente 10 días.

### IMPRESIONES VISUALES

Color amarillo pajizo con tonos verdosos.

### IMPRESIONES OLFATIVAS

Se aprecian aromas a melocotón y frutas tropicales.

### IMPRESIONES GUSTATIVAS

En boca es ligero y fresco.

### PRESENTACIÓN

Botella de 0,75 lts.

---

[www.fincabarronte.com](http://www.fincabarronte.com)

FINCA BARRONTE - Ctra. Samaniego s.n. Villabuena De Alava (Álava). C.p. 01307 - Tlf: 657 794 964