



# FINCA BARRONTE

Bodegas José Basoco Basoco



## FINCA BARRONTE Fermentado en barrica

---

### VARIEDADES

Viura	70%
Malvasía	30%

### ELABORACIÓN

Trás una maceración pelicular en frío durante 8 horas, las uvas se prensan y el mosto se desfanga. Posteriormente fermenta a unos 14°C ó 16°C, durante aproximadamente 15 días, en barricas nuevas y con *batonage* cada tres días.

### IMPRESIONES VISUALES

Color amarillo pajizo con tonos verdosos.

### IMPRESIONES OLFATIVAS

Se aprecian aromas a melocotón y frutas tropicales, con un fondo de tostados y frutos secos.

### IMPRESIONES GUSTATIVAS

En boca es más graso 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