BETIKOA

Blanco Jóven

VARIEDADES

Variedades de uva
70% - Uva Viura .
30% - Uva Malvasía .

ELABORACIÓN

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

CATA 2023

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 L.