



FLOR DE BARRONTE

Blanco Fermentado

VARIEDADES

Variedades de uva

70% - Uva Viura..

30% - Uva Malvasía.

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.

CATA 2023

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 L.