

EL MARIDO DE MI AMIGA

VINO BLANCO SEMIDULCE



 Tempranillo blanco, Malvasía y Sauvignon Blanc.

 Fermentación por separado de cada variedad. Tempranillo blanco y Malvasía se llevan hasta el final. Al Sauvignon se le corta la fermentación buscando los azúcares reductores. Posterior coupage obteniendo un vino equilibrado en cuanto a grado, azúcar y acidez.

 **Color** amarillo-pajizo.

Aromas de fruta de hueso, litchi y toques tropicales.

En **boca** presenta un gran volumen (aportado por los azúcares de la Sauvignon Blanc), una entrada dulce, un paso fresco y ligero (equilibrando el azúcar con la acidez de la tempranillo blanco) logrando de esta manera un gran equilibrio y un vino semidulce que no empalaga.

 Recomendado con sushi, quesos y foie.

 Botella de 75 cls.



VALLOBERA

LAGUARDIA · RIOJA ALAVESA