Variedad de Uva:

Treixadura 70%, Torrontés 10%, Albariño 10% y Godello 10%.

Vinificación:

Fermentación natural en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada.

Notas de Cata:

Amarillo limón, maduro, con notas de melocotón y manzana.

Boca amplia y franca. Redondo, frutal y franco.

Temperatura de Consumo:

10º - 12º

Ficha Logística:

Caja 6 botellas.

Estuche 2 Botellas