



VIN ESPAGNOL

FINCA SAN BLAS

Blanc « Conveniencia »



Vinification et Élevage : Vendanges manuelles en caisses de 10kg pendant la première quinzaine du mois de septembre. Fermenté à 17°C pendant deux semaines. Élevage de deux mois en contact avec ses propres levures dans des réservoirs en acier inoxydable.

Dégustation :

Couleur jaune paille aux reflets verdâtres. En nez, les arômes de fruits blancs, de poire et de pomme, prédominant, avec des touches de fruits à noyau tels que l'abricot et la prune jaune, ainsi que des notes d'agrumes. Il est frais en bouche, avec une finale très agréable et persistante.