

FLOS

NOTA DE CATA

Color amarillo con reflejos verdosos. Alta intensidad aromática donde destacan las características notas florales (jazmín, rosa y flor de azahar) y de fruta (melocotón, pera y pomelo) sobre un fondo fresco que le aportan la menta, el tomillo y la hoja de higuera. Presenta una entrada dulce y untuosa. Fresco y equilibrado con un paso por boca muy goloso.

VENDIMIA

Cosecha manual, tercera semana de agosto de 2018.

ELABORACIÓN

Maceración pelicular en frío a 15 °C. Fermentación a baja temperatura para extraer y conservar los aromas varietales.

Grado alcohólico: 11,30 % vol.
ATS (acidez Total): 3,85 gr/l
AV: 0,13 gr/l
Azúcares residuales: 9 gr/l
pH: 3,09
SO2: 90 ppm



Sauvignon blanc
Muscat



Sin envejecimiento



servir entre 6-8°C

