

PASIEGO LA SUERTES:



Añada 2017

Variedades 75% macabeo+25% sauvignon

Maceración pelicular de 6 horas.

Fermentación a temperatura controlada de 18 °C.

Amarillo pálido con matices verdosos, limpio y brillante. En nariz es floral, con toques de fruta tropical y buena intensidad. En boca es sabroso, con la acidez justa y buena persistencia.

Ideal con pescado y marisco, así como con pasta y arroces

Graduación 12,50 %