

Loli Casado

LA CANCILLA

92
Tim Atkin

91
Guía Peñín

90
Gourmet



Vendimia: selección individual de los mejores racimos

Viñedo: Rocoso, poco profundo | 80 años

Variedad de uva: 100% viura

Producción: 600 botellas

Contenido de alcohol: 14%

Crianza: 5 meses en barrica francesa

ELABORACIÓN

- Fermentación en barricas de roble francés
- Batonage de lías finas durante 6 semanas.
- Maduración en barrica.

CATA Y MARIDAJE



VISUAL

Amarillo con matices dorados

AROMAS & SABORES

Fruta tropical / Pera / Miel / Flores secas

MARIDAJE

Carne blancas / Pescados