LA NIÑA DE MIS OJOS

Vino blanco, jóven, amable y seductor.

VARIEDAD

Verdejo y Sauvignon Blanc

ELABORACIÓN

El mosto es fermentado en depósitos de acero inoxidable a bajas temperaturas, para cuidar la extracción de las mejores cualidades de sus dos varietales.

NOTA DE CATA

Con un vibrante color amarillo pajizo, este vino conquista con sus aromas de fruta de hueso (melocotón) y melón, así como toques cítricos refrescantes. En boca es suave, afrutado y envolvente, con un final dulce que invita a seguir disfrutando.

MARIDAJE

Vino ideal para acompañar desde aperitivos hasta postres. Buen acompañante de pescados, mariscos y arroces. Sugerencia: tarta de queso con frambuesas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8 °C

ALCOHOL: 12%

ALTANZA

CN 232 km. 419,5 26360 FUENMAYOR - LA RIOJA T.+34 941 450 860 *altanza.com*