

Mosto de uva parcialmete fermentado y con aguja de las variades Jaén Blanca y Chardonnay Graduación 5,5% Vol.

## NOTAS DE CATA

Color amarillo muy pálido, limpio y brillante. Con unas sutiles burbujas de carbónico. En nariz es limpio y franco. Con elegantes aromas a manzana verde, frutos tropicales exóticos como piña, lichi y pétalos de rosa. En boca es dulce, con un toque de acidez que le aporta frescura y nervio.

## **MARIDAJE**

Aperitivos, canapés, pescados, mariscos, arroces y pastas.

## RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Servir a una temperatura entre 5° - 6° C.

## **RECONOCIMIENTOS 2018**

Oro Premios Mezquita de Córdoba.



