

PASIEGO AURUM



Añada 2016

Variedades 70% chardonay+30% sauvignon

Maceración pelicular de 24 horas. Prensado suave

Maceración prefermentativa a baja temperatura durante 6 días, con lías.

Fermentación a temperatura controlada de 18 °C.

Final de fermentación en barrica (parte del vino). Y con lías durante 7 meses

Amarillo pálido. Es complejo en nariz, intenso con notas exóticas, especiadas. En boca es redondo, untuoso, goloso, y grandísima persistencia.

Marida perfectamente con todo tipo de pescados, y con arroces de pollo y conejo.

Graduación 13 %