

## FERNÁNDEZ DE PIÉROLA TEMPRANILLO BLANCO



**VARIEDAD:** 100% Tempranillo Blanco

**ELABORACIÓN:** Partiendo del mosto yema, se hace un desmangado estático, para fermentar durante unos 19 días en depósitos de acero inoxidable. Trasiego de borras, con posterior mantenimiento de lías finas para ganar en volumen.

**CATA:**

**Color:** Amarillo paja

**AROMA:** Intensos aromas varietales: frutas tropicales (plátano, piñas licuadas) y ciertos recuerdos herbáceos.

**PALADAR:** Carácter voluminoso y envolvente, equilibrado en su acidez / alcohol, que intensifica frescura y juventud.

**FORMATOS:** Botella 750ml.

**CAJAS:** Caja de cartón de 12 botellas.

**SERVICIO:** 8º-10ºC.