

HEREDAD de TEJADA

vıntae



100% Viura

GRADO ALCOHÓLICO 12,5 % Vol.

BLANCO



VIÑEDOS

Viñedos viejos seleccionados en la zona de la Sonsierra.



ELABORACIÓN

Maceración controlada con los hollejos durante 4-6 horas y fermentación en barrica de roble francés durante cuatro meses.



NOTA DE CATA

En nariz es complejo, con aromas de frutas blancas maduras como la manzana, pera y membrillo, frutos cítricos como la piña y exóticos como plátano. En boca aparecen también aromas florales (violeta) y un sutil toque de tostados y ahumados. Vino alegre y aterciopelado, con una entrada golosa en boca seguida de una moderada acidez y un explosivo retrogusto.

