







OCHO ISLAS BLANCO SECO 2018

-  **VISUAL:** De color amarillo pajizo brillante.
-  **OLFATIVA:** En nariz recuerdos flores blancas, frutal plátano, piña en almíbar, manzana algo mineral, recuerdos lácteos.
-  **GUSTATIVA:** De intensidad media alta, con presencia frutal y equilibrado.
-  **COMPOSICIÓN:** LISTAN BLANCO 97% - FORASTERA GOMERA 3%
-  **TEMPERATURA DE SERVICIO:** 11 - 13°C
-  **MARIDAJE:** Dieta mediterránea en general y típica canaria, pescados desde blancos, azules y salazones, marisco en general, ensaladas, pasta, potajes, conejo, aves y carnes blancas.

Contiene sulfitos
Grado Alcohólico: 12% vol.

Proceso de Elaboración:
Fermentación a 15°C durante 20 - 25 días.

Presentación de Botella:
Regina 75 cl.

Tapón: Nomacorc Select 100

