







TAFURIASTE BLANCO AFRUTADO 2019

-  **VISUAL:** De color amarillo pajizo con matices verdosos, elegante y brillante .
-  **OLFATIVA:** En nariz se aprecia intensidad a notas frutales, como la guayaba, melocotón, pera y níspero, también notas florales como el Azahar.
-  **GUSTATIVA:** Su pase por boca es sedoso, balsámico y almibarado con persistencia elegante.
-  **COMPOSICIÓN:** LISTAN BLANCO 100%
-  **TEMPERATURA DE SERVICIO:** 9°C
-  **MARIDAJE:** Quesos frescos y semi curados, ensaladas, pescado azul y blanco en general, pastas, mariscos, carnes blancas y paellas.

Contiene sulfitos
Grado Alcohólico: 12% vol.

Proceso de Elaboración:
Fermentación a 15°C hasta alcanzar al azúcar residual deseado para su parada.

Presentación de Botella:
Bordelesa Verde 75 cl

Tapón: Nomacorc Green select 100

