






TAFURIASTE BLANCO SECO 2019

-  **VISUAL:** De color amarillo verdoso brillante.
-  **OLFATIVA:** En nariz es fresco e intenso con recuerdo a fruta joven y floral, con recuerdos a manzana verde, níspero y toques sutiles de melocotón, y toques a jazmín y flor de Azahar.
-  **GUSTATIVA:** Su pase por boca denota intensidad media alta, muy equilibrado frutal y floral.
-  **COMPOSICIÓN:** LISTAN BLANCO 96% - MOSCATEL 4%
TEMPERATURA DE SERVICIO: 10 - 13°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 durante 20 - 25 días

Presentación de Botella:
Bordelesa Verde 75 cl
Tapón: Nomacorc Green select 100

