



AGUADULCE

White Wine

Blanco semidulce multivarietal. Vendimia manual por separado en su momento óptimo de maduración. Selección manual de la uva a la entrada al lagar.

Maceración prefermentada en frío para extraer mayor calidad y cantidad de aromas.

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y constante de 15°C.

D.O. : Condado de Huelva

Variedades: Zalema, Moscatel de Alejandría, Pedro Ximénez, Listán de Huelva y Pedro Ximénez

Grado alcohólico: 12 %

Acidez: 4,5 g/l

Producción: 40.000 botellas

NOTAS DE CATA

A la vista limpio y brillante de color amarillo pajizo. En nariz destaca la fruta blanca madura con una intensidad media. En boca tiene una entrada amable, sedosa, con justa acidez y un postgusto a fruta madura.



BODEGAS
MARQUÉS DE VILLALÚA
HUELVA · ESPAÑA