



BODEGAS
MARQUÉS DE VILLALÚA
HUELVA · ESPAÑA

VILLALÚA

Elaborado a partir de uvas seleccionadas recolectadas de manera nocturna y manual en el momento óptimo de maduración. Maceración prefermentativa y fermentación controlada a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable.

El control de todo el proceso de elaboración unido a la utilización de la más avanzada tecnología lo convierten en un vino fresco, carnosos, con aromas y gustos frutales.

D.O.: Condado de Huelva

Variedades: Zalema, Moscatel de Alejandría, Pedro Ximénez, Listán.

Grado alcohólico: 12 %

Acidez: 4,5 g/l

NOTAS DE CATA

Vino joven, fresco, de color amarillo pajizo con reflejos verdes, muy brillante. El aroma es intenso, delicado, predomina la fruta fresca con un toque herbáceo. En boca es equilibrado, agradable, con suave postgusto.

