



LAS LUCERAS BLANCO



Variedad

100 % Verdejo



Elaboración

Tras una pequeña maceración en frío con los hollejos, se procede al sangrado para obtener el mosto flor que posteriormente fermentará en frío, para extraer su máximo potencial aromático



Cata

Aromas en nariz a frutas blancas y de hueso, predomina la manzana y la pera recién cortada y alguna nota dulzona de melocotón. Destaca por su equilibrio entre acidez y alcohol, y por su carácter afrutado. Muy agradable en boca