

TORROXAL

ORIGEN: RÍAS BAIXAS

VARIEDAD: 100% ALBARIÑO



ELABORACIÓN:

Vendimia manual en cajas de 20 Kg. Mesa de selección. Prensado directo de la uva y fermentación alcohólica bajo control automatizado de la temperatura. Filtración tangencial y embotellado en atmósfera inerte.

CATA:

COLOR: Vino de color amarillo pálido.

AROMA: Su cuidado en el viñedo y su elaboración le otorgan una gran intensidad frutal, con aromas a albaricoque, melocotón y frutas exóticas maduras complementadas con notas de lima-limón.

SABOR: En boca se muestra fresco y alegre con un final largo y persistente.

Certificado vegano.