



Chivite



Nombre: GRAN FEUDO BLANCO SUAVE

Origen: NAVARRA

Variedad: CHARDONNAY, MOSCATEL Y SAUVIGNON BLANC

Grado Alcohólico: 12,5%

Elaboración:

La filosofía de la gama de Gran Feudo Edición, es la de combinar tradición con las técnicas más modernas con el fin de crear vinos únicos, de mayor elegancia y complejidad.

Notas de Cata:

Color: Amarillo pajizo con tonos dorados. Muy brillante.

Aroma: Intenso, muy afrutado. Fruta Blanca, melocotón con matices florales y fruta exótica.

Sabor: Entrada amplia y suave. Paso de boca dulce y vivo a la vez. Final persistente con buenos recuerdos cítricos.

Temperatura de Servicio: 8/10 °C.