

CASA VALDES

BLANCO

Fruta & Frescura

ELABORACIÓN

Prensado directo de las uvas antes de la fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 16°C durante 21 días

NOTAS DE CATA

Fresco y fácil de beber. Aromas de fruta blanca que dan paso a los cítricos en el paladar.

MARIDAJE

Gran vino para pescados, mariscos y verduras a la barbacoa



Servir a 7-8 °C.