



MAXIMO

VINO DE MESA BLANCO

ELABORACIÓN

La uva se despalilla y, tras un suave estrujado, llega a la prensa neumática. La fermentación alcohólica tiene lugar en depósitos de acero inoxidable, a temperatura controlada de 16° C durante 18 días.

NOTAS DE CATA

Amarillo pálido con tonos verdosos, que de notan su frescura. Aromas a frutas tropicales, hinojo y membrillo. En boca se muestra fresco y redondo con agradable persistencia.

MARIDAJE

Como aperitivo, y con mariscos, salsas, sopa, arroces y risotto, aperitivos.



Servir a 10-12 °C.