



El marido de mi amiga. Dulce coupage Malvasía, Sauvignon Blanc y Tempranillo Blanco

ELABORACIÓN es una mezcla de distintos depósitos de Sauvignon y Malvasía que se llevan hasta el final en la fermentación, consiguiendo así más volumen en boca. Al Tempranillo, se le corta la fermentación, buscando los azúcares reductores y la frescura que aporta su acidez, obteniendo del coupage un vino con equilibrio en cuanto a grado, azúcar y acidez.

CATA Color amarillo-pajizo.
Aromas de fruta de hueso, litchi y toques tropicales.
En boca nos divierte el volumen del vino por su equilibrio fresco y trago largo con un rebote equilibrado y amable.