



AMAREN

FERMENTADO
EN BARRICA

VARIETADES

85% Viura
15% Malvasia
Viñedos de más de 50 años.

ELABORACIÓN

Fermentación en barricas nuevas
de Roble Francés.

Sus uvas proceden de cepas que se encuentran en las partes más altas de las viñas donde el suelo es pobre, consiguiendo así, racimos pequeños que hacen posible una maduración perfecta con una gran concentración de matices.

ENVEJECIMIENTO

7,5 meses

CATA

De color amarillo pajizo de gran intensidad aromática, donde se mezclan notas de fruta en almíbar y pastelería. En boca es suave y redondo, con una gran complejidad de matices cítricos (cáscara de limón), recuerdos de piña, notas de tabaco de pipa y plantas aromáticas, con final mineral y muy elegante.

ANALÍTICA

Grado....14°

PRODUCCIÓN LIMITADA

FORMATO



0,75 L.



BODEGAS
AMAREN