

DUES

DUES Chardonnay-Giró Ros

LA UNIÓN PERFECTA DE LA VARIEDAD FORÁNEA CHARDONNAY CON LOS PECULIARES AROMAS DE LA AUTÓCTONA Y RECIENTEMENTE RECUPERADA GIRÓ ROS.



VI DE LA TERRA MALLORCA

VARIEDADES

Chardonnay y Giró Ros

ELABORACIÓN

La vendimia de las variedades que lo componen se lleva a cabo a finales de Agosto, a máquina y durante la noche para que la uva entre en bodega en condiciones óptimas.

A partir de estas variedades, refrigeradas en cámara frigorífica a 2°C se realiza una maceración pelicular para favorecer la extracción de componentes aromáticos.

La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a unos 13°C mediante levaduras seleccionadas.

NOTAS DE CATA

Color amarillo con reflejos verdosos. Limpio y Brillante.

Aroma intenso a fruta blanca, frutas tropicales con sensaciones florales y vegetales.

Entrada en boca fresco, fruto de una acidez equilibrada. Suave e intenso en boca.

Sensaciones gustativas a vainilla y levaduras. Persistente y largo.

SERVICIO Y MARIDAJE

Servir entre 4 y 6°C.

Se recomienda acompañar con arroces, carnes blancas, pescados y mariscos.


José L. Ferrer
Desde 1931