



ELABORACIÓN:

Extracción suave del mosto mediante prensado neumático y posterior desfangado estático durante 48 horas. La fermentación se realiza durante 25 días a una temperatura controlada de unos 14°C con levaduras seleccionadas. Al final de fermentación se mantiene el vino en contacto con las lías finas removiendo el contenido con el objetivo de incrementar la untuosidad y cremosidad del vino.

BLANC DE BLANCS 2009



Medalla de Oro
Asociación Española
de Periodistas y Escritores del Vino
Ourense 2009

BLANC DE BLANCS 2010



Medalla de Oro
Asociación Española
de Periodistas y Escritores del Vino
Ourense 2010

BLANC DE BLANCS 2011



Concurso Tellus Rotary
Illes Balears, 2012

BLANC DE BLANCS 2012



Medalla Oro
Concurso Internacional de Vinos
y Espirituosos
CINVE 2013 - Sevilla



Medalla Plata
Premium Select Wine Challenge
Prowein 2013