

# LA NIÑA DE MIS OJOS



**VARIEDAD DE UVA:** Sauvignon Blanc y Verdejo.

**ELABORACIÓN:**

El mosto, una vez filtrado, comienza la fermentación en depósitos de acero inoxidable a 15°C. Una vez finalizada, maceración controlada para extraer las mejores cualidades de sus variedades.

**COLOR:**

Amarillo pajizo, limpio y brillante.

**AROMA:**

Intensidad aromática equilibrada en la que se combinan notas exóticas y tropicales (fruta de hueso como melocotón) junto con toques más cítricos.

**BOCA:**

En boca es amable, afrutado y untuoso con un final dulce y goloso

**MARIDAJE:**

Ideal como aperitivo o como acompañante de pescados, mariscos y arroces.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6° C