





# VICTORIA 2019



Añada: 2019

Variedades: Gewürztraminer

Grado: 14 °C

De aspecto brillante y color amarillo pálido con tonos verdes.

Aromas limpios e intensos. Frutillos verdes, pomelo, hierbas fragantes.

En boca se muestra con cuerpo, con fondo balsámico y anisado.

Vendimia nocturna.

Enfriado de las uvas, una vez estrujadas y despalilladas hasta 10° C.

Maceración del mosto con los hollejos, durante 14 horas.

Sangrado y prensado.

Desfangado de limpieza 48 horas.

Fermentación entre 13° y 14 ° C.

Estabilización mediante frío y embotellado.

La temperatura de servicio especial es de 5 a 7°C, es un vino adecuado para acompañar: Pescados blancos, marisco, foie gras y risottos.....