

DOMINE

DOMINE

Verdejo • Sauvignon Blanc



Elaborado con verdejo y sauvignon blanc.



Su elaboración parte de una maceración en frío entre 8 y 12 horas, prensado neumático y, posteriormente, tiene lugar la fermentación alcohólica a baja temperatura y una crianza sobre lías consiguiendo mayor complejidad.



Color amarillo pálido con tonos verdosos.

Aromas a hierba recién cortada, manzana verde y almendra amarga.

En boca es muy equilibrado y fresco.



Se recomienda beberlo en el año, con una temperatura de servicio de 6-8°C.



Es ideal para acompañarlo con mariscos y pescados, o incluso aperitivos.



MATERIAL
1 Cartón

UNIDAD
12 Botellas

CAPACIDAD
750 ml

BOTELLA
8437000065548

CAJA
28437000065542