

# DOMINIO BLANCO

VIURA & TEMPRANILLO BLANCO



**PVP BOTELLA: 25€**

Envejece en barricas de roble americano durante 15-16 meses. Para preservar la frescura, se evita realizar la fermentación maloláctica. En nariz es muy perfumado, con aromas a flor de almendro, seguidos de frutas de hueso y bollo brioche. En boca es suave y cremoso, con una acidez fresca y un final persistente y elegante.

*Barrel-aged 15-16 months in American oak. Malolactic fermentation is avoided to preserve freshness. On the nose, very perfumed, with aromas of almond blossom, followed by stone fruits and brioche. On the palate, smooth and creamy, with fresh acidity and a long, elegant finish.*

**TEMPERATURA DE SERVICIO: 15°C - 16°C**