

# Beleros Blanco Fermentado Barrica



**Tipo de vino** Blanco Fermentado en Barrica

**Graduación** 12,5°

**Variedades** Viura 100 %

**Edad Viñedo** 15 – 25 años

**Vendimia** Entre 25 de Sep.– 30 Sept. Manual

**Fermentación** Barrica Roble Frances

**Cata** Color amarillo pajizo. Aromas intensos a fruta tropical y canela. Persistente en boca, con sabores a manzana asada.

**Tiempo en barrica** Mínimo 6 meses en roble frances.

**Tiempo en botella** > 11 meses

**Presentación** Botella bordelesa prestige 75 Cl..  
Corcho natural 44 x 24,5

**Temperatura de consumo** 8° C – 10 ° C

**Maridaje**

Pescados y mariscos en salsa

Mouses de pescado y marisco

Arroces, Cremas, Ahumados, Sopas, Tortillas

Verduras gratinadas, Foie-gras