

Tafuriaste

BLANCO AFRUTADO

! Obtenido de las Variedades de Listan Blanco 95 % y Varietales 5%, de color amarillo pálido con matices verdosos y brillantes, denotando la frescura del producto. Por su contenido residual de azúcares expresa aromas frutales que nos recuerdan a notas florales de azahar y, a fruta en almibar como pera, melocotón, combinándose éstos con un final explosivamente exótico, en la boca nos resulta suave y agradable así como muy fresco por su componente dulce y balsámico que hace que su persistencia sea elegante y duradera.

Temperatura de servicio aconsejable: 7 - 9°C

i **Maridaje:** Ensaladas, quesos pescados y mariscos, postres con chocolate, los hojaldres y los bizcochos (el foie-gras puede acompañarse por un vino blanco afrutado

CONTIENE SULFITOS

GRADO ALCOHÓLICO.: 11.5% vol.

Proceso de Elaboración:

Fermentación a 14°C durante unos 10 días controlando la fermentación para mantener los azúcares residuales de la uva y obtener éste blanco semidulce.

Presentación:

Botella Bordelesa Reserva azul

Formato: 75 cl

Corcho : Sintético Nomacorc



www.bodegatafuriaste.com

📍 **Bodega Tafuriaste C.B.**
Las Candas Altas, 11
38312 La Orotava, Islas Canarias (España)

✉ vinos@bodegatafuriaste.com