



Anahi

VINO SEMIDULCE



Malvasía, Sauvignon Blanc y Tempranillo Blanco.



La elaboración de cada variedad se realiza por separado. La Malvasía y el Tempranillo Blanco completarán su fermentación hasta desaparecer los azúcares reductores. Sin embargo, detendremos la fermentación del Sauvignon Blanc para conseguir el azúcar residual del propio mosto para que en el posterior coupage consigamos un vino con un perfecto equilibrio entre azúcar-acidez y un resultado fresco y de trago agradable.



Un vino dedicado a mi madre, gran amante de los vinos semidulces. Por ello, estos vinos estuvieron presentes durante toda mi vida y fueron los primeros que me permitieron probar. Qué mejor forma de rendir homenaje a un torrente de cariño en un gran corazón, la vida, la madre, mi madre.



Formatos disponibles:
375 ml. (Caja de 24 botellas)
750 ml. (Caja de 6 y 12 botellas)
1500 ml. (Caja de 6 botellas)



¿Quieres más?
También disponible en estuches individuales de 3 y 5 litros bajo pedido.



Javier San Pedro Ortega

Bodegas Javier San Pedro Ortega

Laguardia- Rioja Alavesa

info@bodegasjaviersanpedro.com