ANAHI

Vino Semidulce- edicion limitada

Malvasía, Sauvignon Blanc y Tempranillo Tinto.

La elaboración de cada variedad se realiza por separado. La Malvasía y el Tempranillo 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. Esta es su especial edición limitada.

Formatos disponibles:
750 ml. (Caja de 6)

Esta edición limitada se creó para los grandes amantes de Anahí blanco que, año tras año, nos acompañan en esta locura.

VEGAN

GLUTEN FREE

Javier San Pedro Ortega