



CUEVA DE LOBOS

BLANCO



100% Viura



Conjunto de viñedos - de 20 años



La luz, la pureza, el brillo... vino blanco. Las primeras uvas que traspasan las puertas de la bodega, las más esperadas. Intentamos moldear blancos alegres y luminosos, pero complejos y delicados.



Fermentación del mosto yema a bajas temperaturas durante unos 19 días aproximadamente en depósitos de acero inoxidable.



Formatos disponibles:
750 ml. (Caja de 12 botellas)

