

ANAHI

-SEMIDULCE-



Malvasía, Sauvignon Blanc y Tempranillo blanco



Conjunto de viñedos de Laguardia y pueblos cercanos.



Fermentación en depósitos de acero inoxidable.



Cada variedad es elaborada por separado. La fermentación del Sauvignon Blanc es detenida para conseguir el azúcar residual propio del mosto para, con el coupage, consigamos un vino con un perfecto equilibrio entre azúcar-acidez y un resultado fresco.



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

