



# 3 FLORES

Un blanco exclusivo, un coupage diferente. Amarillo dorado, limpio y cristalino. Notable intensidad aromática en nariz, recuerdos a uva moscatel con suaves notas a melocotón, frutas exóticas (Lima y Maracuyá) y flores blancas (Acacia y Miel). En boca, fresco, untuoso, elegante desde el principio, con una buena acidez y un delicado final con toques cítricos.

**TEMPERATURA ÓPTIMA DE CONSUMO:** 10-12

**MARIDAJE:** Aperitivos, arroces, mariscos y pescados a la plancha.

**UVA:** 90% Chardonnay - 10 % Moscatel GM

**VIÑEDO:** 30 años. Valdecaballos, Larraga

**RENDIMIENTO:** 5000 Kg. / Ha.

**TIPO DE SUELLO:** Terrazas arcilloso-calcáreo – 340 m

**ELABORACIÓN:**

Método de sangrado. Ligera crianza sobre lías.

