








Añoranzas

ROBLE

SAUVIGNON BLANC



-  100% SAUVIGNON BLANC
-  3 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS
-  AMARILLO VERDOSO CON REFLEJOS DORADOS.
-  AROMAS HERBÁCEOS, VAINILLA Y POMELO ROSADO.
-  FRESCO, FRUTAL Y LIGERAMENTE PICANTE.
-  MARISCOS, PESCADOS, AVES Y QUESOS DE CABRA.
-  SERVIR ENTRE 8° Y 10°C

— LA AÑORADA —
BODEGAS Y VIÑEDOS