



Habla del Mar



FICHA TÉCNICA

🏠 BODEGAS HABLA

📍 D.T. DE EXTREMADURA

🍷 BLANCO

🍇 VARIAS UVAS PROCEDENTES DE VIÑEDOS COSTEROS

🌐 FERMENTACIÓN EN DEPÓSITO DE ACERO INOXIDABLE. SEGUNDA FERMENTACIÓN EN DEPÓSITOS DE 300L A 15 METROS DE PROFUNDIDAD CON SUS LIAS DURANTE 8 MESES

NOTA DE CATA

-VISUAL: Color amarillo limón, limpio y brillante, con ligeros matices acerados

-AROMA: Salino, notas vegetales, algas. Membrillo y manzanilla

-BOCA: Entrada suave, acidez, final fresco, toque salino e yodado. Rotundo y equilibrado