



Florentino Martínez

Florentino Martínez Clarete

Bodegas Florentino Martínez
La ermita, 33, 26311 Cordovín
La Rioja
bodegas@florentinomartinez.com
941418614

Variedad:

- Viura y Garnacha

Elaboración:

- Uva despalillada y macerada en frío durante 48 horas, y con un ligero prensado pasa a fermentar a 17° C en depósitos de acero inoxidable
- Graduación: 13%, contiene sulfitos. 75 Cl.

Notas de cata:

- De color naranja asalmonado de aspecto limpio y brillante, en boca muy afrutado, persistente y redondo, con resto de carbónico que resalta su frescura natural.

Temperatura de servicio:

7°C / 10°C

