



Florentino Martínez

Florentius

Blanco

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

Variedad:

- Viura y malvasía de los viñedos más antiguos de la zona de Cordovín.

Elaboración:

- Uva despalillada, fermentada en depósitos de acero inoxidable a 17°C
- Graduación: 13,5%, contiene sulfitos. 75 Cl.

Nota de catas:

- A la vista ofrece un amarillo pálido con irisaciones pajizo-verdosas y tonos limón maduro según capa. Limpio y brillante con desprendimiento de finas burbujas.
- En nariz despliega, gradual y elegantemente aromas francos a frutas y flores blancas. Al toque de piña y de notas cítricas le sigue la fruta muy madura con notas de miel y herbales.
- En boca el ataque se aprecia en una fina aguja. Vivo y fresco, muy meloso y equilibrado y muy complejo en sabores. destaca en él la esencia de la Malvasía que lo entorna con una nota de dulzor. Así mismo su amplia y sabrosa persistencia genera la placentera sensación final de boca.

Temperatura de servicio:

7°C / 10°C



Blanco

www.florentinomartinez.com