



PAJARA BLANCO

Vino blanco joven

INFO

Variedad:

80% Garnacha Blanca +20% Chardonnay

Añada 2025

Graduación alcohólica: 13%

VINIFICACIÓN

Fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada.

Reposo en depósito durante 4-6 meses antes de embotellado.

Clarificación estática y filtración.

NOTA DE CATA

En nariz se presenta muy aromático y frutal. Goloso y abocado en boca, recordando esos aromas de fruta madura y fresca en la retronasal.

Vino con características más comerciales.