



BODEGAS
CORNELIO
DINASTÍA



CORNELIO DINASTÍA

Blanco fermentado en barrica



Viura



Viñedos propios en vaso de más de 60 años de antigüedad de una excepcional calidad. Seleccionamos las mejores uvas, las que producen caldos suaves, voluptuosos, de aromas finos, paladar complejo y envolvente y colores vivos, intensos y continuados como la vida de sus cepas, que aportan al caldo la nobleza de su origen. Vendimia manual y agricultura sostenible.



Fermentación en barrica nueva de roble americana durante aproximadamente 8 meses, después para a una crianza sobre sus lías con bastoneos diarios.



12 °C



14 % Vol.



Suaves tonos dorados, brillantes y vivos.



Aromas a madera y a torrefactos, con toques de melocotón, plátano, y frutos secos.



Papel principal de plátano y melocotón mezclándose con toques de vainilla y frutos secos. Vino voluminoso con sensaciones largas y sedosas.



Carnes blancas, quesos frescos y semicurados, verduras, platos oleosos, arroces, mariscos, frutos secos y postres.



2017