

MULLER'S VALLEY CHENIN BLANC



VARIEDADES

72% Chenin Blanc, 17% Roussanne y
11% Viognier



ELABORACIÓN

Viñedos seleccionados cultivados en suelos de esquisto de la región de Agter-Parrl. Vendimia manual donde después el mosto fermentará a una temperatura constante durante 20 días. Más tarde será clarificado y filtrado para ser embotellado.



NOTAS DE CATA

En él encontramos una gama muy variada de matices que se lo aporta este *coupage*. Por un lado, notas de piña y guayaba propias del Chenin Blanc. Por otro, toques de pera y melón. Se trata de un vino afrutado con un final fresco.

