



Es Puput 2018

Giró Ros (98%) Premsal (2%)

5 meses barricas de roble francés con tapas de acacia - 5 month french oak barrels with lids made of acacia - 5 Monate in Französische Eiche Akaziendeckeln Fass

Color: Amarillo trigüeño.

Aroma: Fruta blanca de hueso con toques de almendra junto a notas florales.

Boca: Entrada fresca, con un volumen intenso y un amplio final.

Graduación: 13%.

Acidez total: 5.5 g/L.

Azúcar: <2 g/L.

Producción anual: **907 botellas.**

GASTRONOMÍA

Servir entre 10- 12 C.

Carnes blancas, pescado, marisco, foie.

Colour: Straw-coloured yellow.

Aroma: White and stone fruit with hints of Almonds along with floral notes.

Palate: crisp, intense and deep.

Alcoholic Prof.: 13%.

Total Acidity: 5.5 g/L.

Sugar Content: <2 g/L.

Annual production: **907 bottles.**

GASTRONOMY

Serve between 10-12°C.

White meat, fish, shellfish, foie gras.

Farbe: Brünnett gelb.

Aroma: weiße Steinobst mit einem Hauch von Mandeln und blumigen Noten.

Geschmack: Frischer Einstieg mit intensivem und breitem Endvolumen.

Alkohol: 13%.

Gesamtsäure: 5.5 g/L.

Zucker: <2 g/L.

Jahresproduktion: **907 Flaschen.**

EMPFEHLUNG

Serviertemperatur 10 - 12 C. Weißes

Fleisch, Fisch, Schalentiere, foie-gras.

