

CANALLAS BLANCO

“ ALMAS ATREVIDAS ”

D.O.P. VALENCIA

VARIEDADES

50% Merseguera y 50% Moscatel.

VIÑEDOS Y SUELOS

Viñedos de más de 30 años de edad, cultivados en suelos arcillosos calcáreos situados en la Font de la Figuera en el entorno de Terres dels Alforins a 650m. de altitud

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color amarillo pajizo. Aroma sutil que no deja de ser complejo. Destacan las notas frescas de frutas blancas con toques cítricos.

La entrada en boca es suave, refrescante y con un final largo y muy agradable .

Consumir entre 4 y 8º

MARIDAJE

Canallas es perfecto para disfrutar por copas como aperitivo. Marida perfectamente con tapas de mariscos, entrantes ligeros y arroces .

DATOS TÉCNICOS

pH 3,35
Acidez Total : 5,2g/L
Azúcar Residual : <4
Alc : 12 % Vol.

PALETIZACIÓN

Formato : 0,75
Bot. por Caja : 12
Bot. por Pallet : 720



Canallas, un blanco Mediterráneo fácil de beber para auténticos piratas contemporáneos, jóvenes de espíritu.

Un vino recomendado tanto para aperitivos improvisados como para esas comidas que acaban en cenas. Un compañero ideal con el que presentarte en cenas inesperadas.

¿Sabías qué...? La etiqueta la ha diseñada inspirándose en los murales callejeros y el arte urbano más actual.