



IAIA ROSA

Vino de postres

- Variedad: Pasa blanca (100%)
- Tipo de vino: crianza. Dulce de baja graduación
- Fermentación: 15 - 20 días, a 16°C
- Crianza: 6 meses en barrica de roble francés Allier
- Alcohol: 10 %.
- Viñedos Edad: 30 - 40 años
- Suelo: Sablón, Arcilla
- Presentación: Botella de 50 cl.
- 6 botellas por caja
- Recomendaciones de servicio
Temperatura: 4 - 5 °C
- Maridaje: Quesos muy curados, trufa natural, galletas de té y frutos secos.

Nota de Cata

- **Vista:** Color amarillo paja pálido.
- **Olfato:** Aromas de coco y miel, tostados de la bota, fruta blanca y hueso.
- **Gusto:** Dulce moderado, fruta madura blanca.