



IAIA ROSA

Vi de postres

- Varietat: Pansa blanca (100%)
- Tipus de vi: criança. Dolç de baixa graduació
- Fermentació: 15 - 20 dies, a 16°C
- Criança: 6 mesos en bota de roure francès Allier
- Alcohol: 10 %.
- Vinyes edat: 30 - 40 anys
- Sòl: Sauló, Argila
- Presentació: Ampolla de 50 cl.
- 6 ampolles per caixa
- Recomanacions de servei
Temperatura: 4 - 5 °C
- Maridatge: Formatges molt curats, trufa natural, galetes de te i fruits secs.

Nota de Tast

- **Vista:** Color groc palla pàl·lid.
- **Olfacte:** Aromes de coco i mel, torrats de la bota, fruita blanca i d'os.
- **Gust:** Dolç moderat, fruita madura blanca.