



Volume et fraîcheur, pensé pour la table.

Un Verdejo qui allie volume et fraîcheur, pensé pour la table. C'est le blanc de la maison et il partage l'appellation, Toro, avec les rouges de la maison.

Quatre mois d'élevage sur lies en barriques neuves de chêne américain lui apportent de l'onctuosité, puis il repose en bouteille jusqu'à son apogée.

Robe limpide et brillante. En bouche, il est onctueux et souple en milieu de bouche, avec des évocations tropicales, des fruits blancs et une finale fruitée et persistante. Il accompagne poissons et plats de riz.

CÉPAGE · 100 % Verdejo

DEGRÉ ALCOOLIQUE · 13,5 %

ÉLEVAGE EN BARRIQUE · 4 mois sur lies, chêne américain

FORMAT PROPOSÉ EN 2026 · Bouteille de 75 cl

CONDITIONNEMENT · Carton de 3 bouteilles · coffret individuel en option, moyennant supplément
