



VIÑA SELENA BLANCO

MASET DEL LLEÓ



Semi-sweet white wine, obtained through a totally natural process using the unfermented juice from the grapes. It is smooth, light, fruity and sweet.



Origin: Designation of Origin Cataluña
Grapes: Macabeo, Xarel·lo and Parellada.

Service temperature: 6-8°C

11 % vol.

75 cl.

Code: 0357



Tasting Notes: White wine with a pale yellow colour and a brilliant crystalline appearance. Powerful and pleasant aroma where fruity aromas predominate. Agreeable to the palate, sweet, fresh and round.

A partir de un proceso totalmente natural y mezclando los mejores mostos flor de tres variedades típicas del Penedès, se obtiene un vino semi-dulce, suave, ligero y afrutado. Una delicia en todos los sentidos.



Origin: Denominación de Origen Cataluña
Uvas: Macabeo, Parellada y Xarel·lo.

Temperatura de servicio: 6-8 °C

11% vol.

75 cl.

Código: 0357



Nota de Cata: Vino blanco de color amarillo pálido y aspecto brillante cristalino. Ofrece un aroma potente y agradable, donde predominan los de frutas. Agradable al paladar es dulce, fresco y redondo.

