



ANTIGVA

Vinos **diferentes**, frescos, ligeramente dulces y afrutados, para la gente sin complejos.

Cola de Gallo Blanco
Sin D.O.

100 % Airén.

Alc.: 10,5 %
Ph: 3,1
A.T.: 5,9 g/L
A.V.: 0,4 g/L
Azúcares: 35 g/L

Producción alrededor de las
3.600 botellas.

Cola de Gallo Blanco es un vino semidulce que puede servirse con hielo, acompañado de una rodaja de limón, ideal como aperitivo, perfecto como copa refrescante y sofisticado como copa de noche.

Fermentación espontánea en depósitos isobáricos a temperatura controlada, e interrumpida por bajada de temperatura para conservar el carbónico natural producido durante la fermentación que refuerza su frescura.
Sin azúcares añadidos.

Agricultura ecológica.

Cola de gallo

Vino blanco semidulce natural con intenso aroma a fruta tropical y cítricos. En boca encontramos toda la frescura aromática que encontramos en nariz y una chispa de carbónico totalmente natural en la lengua, propia de la fermentación natural.

wine
DSGn
thinking

Servir entre 6 y 8 °C.