

# Flor de Nit VS



Se elabora con una selección meticulosa de las variedades Garnacha Blanca y Macabeo, típicas de Terra Alta. Después de una vendimia manual, las uvas fermentan en depósitos de acero inoxidable y luego maduran durante 16 meses entre las lías. Este proceso de envejecimiento añade profundidad y complejidad al vino, creando una experiencia inolvidable.

## Notas de cata

En nariz, notas de frutas blancas, como peras jugosas y manzanas verdes crujientes, se entrelazan con delicadas fragancias florales y toques sutiles de almendras tostadas. Estos aromas evocan la frescura y la vitalidad de Terra Alta, invitándote a explorar cada detalle.

En el paladar, el Flor de Nit VS 2019 despliega su carácter vibrante y equilibrado. Los sabores de frutas blancas persisten, complementados por una pizca de cítricos maduros que aportan complejidad y frescura. La acidez brillante agrega vitalidad al vino, mientras que su textura suave y sedosa es resultado de una cuidadosa crianza.