



**ALTANZA**  
BODEGAS



## LA NIÑA DE MIS OJOS 2022

*Vino blanco joven, amable y seductor.*

### VARIEDADES

*Verdejo y Sauvignon Blanc.*

### ELABORACIÓN

El mosto es fermentado en depósitos de acero inoxidable a 15°C, muy bajas temperaturas, para cuidar la extracción de las mejores cualidades de sus dos variedades.

### NOTAS DE CATA

Amarillo pajizo, limpio y brillante.

Intensidad aromática equilibrada en la que se combinan notas exóticas y tropicales (fruta de hueso como melocotón) junto con toques más cítricos.

En boca es amable, afrutado y untuoso con un final dulce y goloso.

### MARIDAJE

Vino ideal para acompañar desde aperitivos hasta postres.

Buen acompañante de pescados, mariscos y arroces.

Sugerencia: tarta de queso con frambuesas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6º - 8ºC.

ALCOHOL: 12,5%.