

◆BODEGAS◆ JUAN PAJUELO, S.L.

FICHA TECNICA PITARRA BLANCO JUAN PAJUELO(GARRAFA 3L.)

Variedad: Pardina.

Elaboración: Para la elaboración de este vino , se realiza una selección de uvas procedente de la Tierra de Extremadura, de forma tradicional, seleccionando las mejores uvas procedentes de las parcelas con la mejor calidad.

Aspecto: Color oro, limpio y brillante.

Aromas: Suave.

Gusto: Agradable paso en boca.

Maridaje: Embutidos curados, queso curado y queso de cabra.

Temperatura de Consumo: 16º C

Grado alcohólico: 12,5% Vol.

Capacidad:3 litros.

