

## ויורה Fermented Barrel

**Viura Barrel Fermented אזור**  
**גידול: ריוחה זן ענבים: 100%**  
 ויורה תהליך יצור: בציר ידני, קירור  
 הענבים ל-10 מעלות ומגע בן 12  
 שעות עם הקליפות (Contact Skin).  
 לאחר סחיטה עדינה תסס היין בחביות  
 עץ הונגריות בגדלים שונים בהן המשיך  
 היין להתבגר על משקעי השמרים במשך  
 5 חודשים. **על היין:** היין מציג ניחוחות  
 מורכבים של פרי בשל, אפרסק, תפוחי  
 עץ ובננות משולבים בתבלינים ועץ אלון  
 עדין ברקע. בעל גוף מלא ומרקם קרמי  
 שממלא את הפה לאורך זמן.



### תכונות המוצר

ספרד	ארץ:
ויורה	זן ענבים:
ויניה ריאל	יקב:
לא כשר	כשרות:
יבש	מידת יובש:
750 מ"ל	נפח:
יין לבן	סוג יין: