



FICHA TÉCNICA

Tipo de vino	Vino Blanco
Variedad de uva	Garnacha Blanca ,Viura
Añada	2021
Producción	Inicialmente 6,500 botellas



Botella Borgoña troncocónica 75 cl, con corcho natural



12,50% Alcohol Vol

pH: 3,21



Guarda recomendada tumbada entre 8 y 12° C y consumo de 10° C



Ausente de olor fuerte y humedad entre 70% - 80% y mínima exposición a la luz.



Ideal para acompañar platos típicos de arroces ligeros, ensarada de pasta, pescado de blanco, marisco



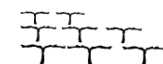
De color pajizo brillante



En nariz presenta aromas fruta fresca,(manzana ,limón,piña),con los flores,hierba seca,lias finas y bollería.



En boca es concentrado, potente, fresco, elegante, frutoso,tostado con un fino amargor



VIÑEDO

El viñedo tiene orientación noreste y pendientes. El terreno del viñedo es de gran ayuda para el crecimiento de la uva. Controlamos estrictamente el rendimiento para conseguir el mejor estado de la uva.



ELABORACIÓN

Vendimia manual a mediados finales de septiembre

Uva despalillada y seleccionada en bodega.

Vinificado en los nuevos depositos.

Maceración prefermentativa. Tiempo total de maceración de 6 a 8 días.

Fermentación alcohólica con levadura autóctona.



RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

