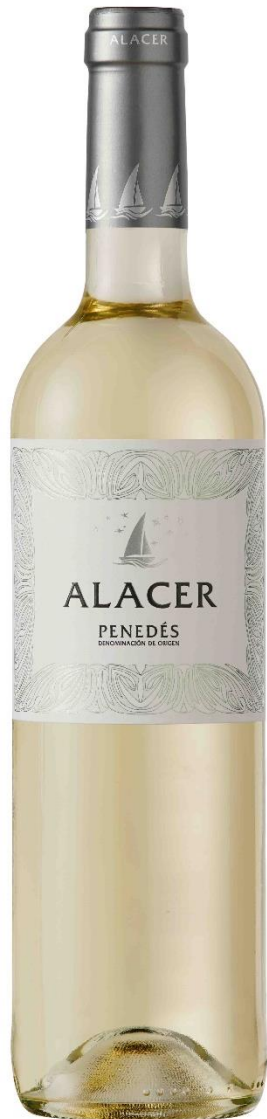


ALACER

Blanco

DESDE 1890

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
GRUPO



VIÑEDO

60% Muscat, 35% Xarel•lo y 5% Macabeo

El Muscat de grano menudo fue recolectado a mediados de agosto y el Xarel.lo a principios de septiembre, siempre a primera hora de la mañana, en remolques de no más de 2.000 kg, para preservar las propiedades de la uva.

VINIFICACIÓN

Despalillado, pre-maceración y prensado en frío. Fermentación por variedades en depósitos de acero inoxidable de 10.000

litros a temperatura controlada, no superando los 16°C. Finalizada la fermentación se determina el coupage según las propiedades de cada añada.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos. Gluten free.

NOTAS DE CATA

De color amarillo muy pálido, brillante y diáfano, transmite la expresión de la juventud. En nariz nos cautiva con un toque

floral de Muscat de grano menudo con el equilibrio del Xarel.lo y el Macabeo. Sutil fondo cítrico, elegante y que lentamente nos

seduce completamente. En boca, acidez equilibrada, una dulzura muy suave que confiere un gran frescor, haciéndolo un vino

muy suave y nada pesado para el paladar.



VINO ECOLÓGICO


PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
2700 anys