



Treixadura y Albariño

DESDE 1890

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
GRUPO



UVAS

Treixadura y Albariño.

ELABORACION

Fermentación alcohólica: Control de temperatura a 18º C.

Duración de la fermentación: 10 días.

Permanencia en depósito: 3 meses.

NOTAS DE CATA

Limpio, brillante con tonos suaves amarillos matizados con verdes de bosque.

Nariz muy intensa, aromas cítricos dominados por mandarina y naranja. En boca largo y amplio, muy redondo con recuerdos de frutos de pepita, untuoso.

Producción Anual: 5.700 botellas.

