

DESCRIPCIÓN En su mayoría Viura. Un blanco Riojano que traslada la máxima expresión de la Rioja Alta.

VENDIMIA El transporte de la uva del viñedo a la bodega se realiza de forma rápida para evitar las oxidaciones.

VINIFICACIÓN Mosto obtenido tras unas horas de maceración de la uva, en prensa de membrana sin aplicar ninguna presión. Fermentación controlada a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable, seguida de un contacto prolongado con las levaduras tras la fermentación, con el objetivo de aumentar su volumen en boca.

ALÉRGENOS Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA Aroma intenso y elegante, con matices frescos y afrutados, con plátano y cítricos. También notas florales, sobre un fondo de aromas de especias dulces. En boca resulta complejo en sensaciones: fresco, equilibrada acidez, con volumen y goloso. Al final se descubre otra vez su carácter frutal y floral.

