

## DELICADO Y SUGERENTE



### VIÑEDOS

Vendimiados a mano y situados en la comarca de la Sonsierra, en pleno corazón de la Rioja Alta. Su edad media supera los 40 años.



### VARIETADES

100% Viura.



### ELABORACIÓN

Maceración pelicular del mosto con los hollejos durante 24 horas para la máxima extracción aromática. Posterior desfangado en frío durante otras 24 horas y fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 17°C. Paralizamos la acción fermentativa a 10,50° de alcohol con el objetivo de mantener el resto de azúcar natural de la uva.



### NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido con reflejos acerados.

Su nariz posee aromas sutiles y atractivos, con notas frutales tipo pera, manzana, membrillo y albaricoque combinados con recuerdos florales y tropicales

En boca es sedoso, fresco y goloso, con un punto de acidez que equilibra su dulzor, dejando una larga estela de recuerdos frutales



### MARIDAJE

Muy versátil. Se puede disfrutar de aperitivo o combinarse con todo tipo de platos como foie, queso de cabra, ensaladas templadas, mariscos, cocina oriental o incluso postres.



Medalla de Bronce

Challenge International du Vin 2016

Añada 2015

# 84

PUNTOS

## GUÍAPEÑÍN

Guía Peñín 2017

Añada 2015

