

CORONA

2008

Vino semi-dulce vendimiado con un porcentaje de podredumbre noble y fermentado en barrica nueva americana.

Nombre del Vino:	CORONA
Tipo de Vino:	Blanco Semi-dulce
Zona de Producción:	Rioja Alta
Cosecha:	2008
Calificación DOCa Cosecha:	Muy Buena
Variedades de Uva empleada:	85% Viura 15% Garnacha Blanca y Malvasía

Tipo de botella:	Bordelesa blanca
Cajas y botellas:	Cajas de 12 botellas de 50cl

Grado alcohólico:	12,85 % Vol.
Acidez Total:	6.2 g/l
pH:	3.4
Acidez Volátil:	0.6 g/l
SO₂L/T:	44/158 mg/l
Azúcares:	45 gr/l

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Este vino solo se elabora aquellos años en que la climatología permite unas condiciones óptimas de sobremaduración. La vendimia se realiza de forma manual y con un cierto porcentaje de podredumbre noble. Fermentamos el mosto en barricas nuevas de roble americano, cortando dicho proceso fermentativo mediante procedimientos físicos (trasiega, frío y filtración). El vino vuelve a barricas donde adquiere su complejidad, decidiendo mediante cata el momento de su embotellado.

DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2008 se caracteriza por su excelente climatología, temperaturas suaves y abundantes lluvias durante todo el período. La bajada de temperaturas en la última fase de maduración propició un retraso en la fecha de vendimia con respecto a años anteriores, dando como resultado una perfecta evolución de los parámetros de la uva, que junto al bajo rendimiento por hectárea, nos dan una cosecha de gran calidad.

NOTAS DE CATA

Vino con color amarillo pajizo pálido con totalidad dorada.

Exhibe el agradable aroma a flores de verano y frutas maduras, bien complementado por la suavidad de la vainilla, la miel y el membrillo que proceden de la fermentación y crianza en barrica americana.

Voluptuoso a la vez que elegante paladar, enriquecido por la presencia de los azúcares de la fruta, con una retronasal de notas balsámicas que le proporciona una larga persistencia.

Marida muy bien con aperitivos, cocina oriental, foie, quesos de cabra, y con postres.

Recomendamos una temperatura de servicio de unos 9°C



CORONA

2008

Vino semi-dulce vendimiado con un porcentaje de podredumbre noble y fermentado en barrica nueva americana.

Nombre del Vino:	CORONA
Tipo de Vino:	Blanco Semi-dulce
Zona de Producción:	Rioja Alta
Cosecha:	2005
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	85% Viura 15% Garnacha Blanca y Malvasía
Tipo de botella:	Bordelesa blanca
Cajas y botellas:	Cajas de 12 botellas de 50cl
Grado alcohólico:	12,85 % Vol.
Acidez Total:	6.2 g/l
pH:	3.4
Acidez Volátil:	0.6 g/l
SO2L/T	44/158 mg/l
Azúcares:	45 gr/l



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Este vino solo se elabora aquellos años en que la climatología permite unas condiciones óptimas de sobremaduración. La vendimia se realiza de forma manual y con un cierto porcentaje de podredumbre noble. Fermentamos el mosto en barricas nuevas de roble americano, cortando dicho proceso fermentativo mediante procedimientos físicos (trasiego, frío y filtración). El vino vuelve a barricas donde adquiere su complejidad, decidiendo mediante cata el momento de su embotellado.

DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2008 se caracteriza por su excelente climatología, temperaturas suaves y abundantes lluvias durante todo el período. La bajada de temperaturas en la última fase de maduración propició un retraso en la fecha de vendimia con respecto a años anteriores, dando como resultado una perfecta evolución de los parámetros de la uva, que junto al bajo rendimiento por hectárea, nos dan una cosecha de gran calidad.

NOTAS DE CATA

Vino con color amarillo pajizo pálido con totalidad dorada.

Exhibe el agradable aroma a flores de verano y frutas maduras, bien complementado por la suavidad de la vainilla, la miel y el membrillo que proceden de la fermentación y crianza en barrica americana.

Voluptuoso a la vez que elegante paladar, enriquecido por la presencia de los azúcares de la fruta, con una retronasal de notas balsámicas que le proporciona una larga persistencia.

Marida muy bien con aperitivos, cocina oriental, foie, quesos de cabra, y con postres.

Recomendamos una temperatura de servicio de unos 9°C