

White 2010

Nombre del Vino: WHITE
Tipo de Vino: Blanco, fermentado en barrica
Zona de Producción: Rioja Alta
Cosecha: 2010
Calificación DOCa Cosecha: Excelente
Variedades de Uva empleada: 100% Viura

Tipo de botella: Bordelesa
Cajas y botellas: Cajas de 6 botellas de 75cl

Grado alcohólico: 13,42 % Vol.
Acidez Total: 5.52 grsl
pH: 3.29
Acidez Volátil: 0.33 grsl
SO2L/T 30/96 ppm
Azúcares Residuales: <2.0



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Selección manual en viña de uvas en su óptimo punto de madurez. En la bodega, las uvas se maceran en frío de 6 a 8 horas para lograr una mayor extracción aromática en el vino final. Las uvas se presan a presiones suaves y el mosto pasa a barricas nuevas de roble americano donde fermentan entre 15 y 20 días a una temperatura de 16 a 20°C. Acabada la fermentación el vino permanece con sus lías finas, que se mueven periódicamente manteniéndolas en suspensión. El vino es catado semanalmente para controlar su evolución aromática y determinar el momento óptimo de trasiego y posterior embotellado.

DATOS DE LA COSECHA

La evolución del viñedo en esta cosecha 2010 ha sido muy buena en su conjunto. El excelente estado vegetativo y sanitario viene dado por una favorable climatología. La vendimia comienza puntualmente con respecto a la media tradicional y transcurre lenta y sin incidencias a lo largo del mes de octubre, propiciando una recogida selectiva, y confirmándose la buena evolución de la maduración dando como recompensa un fruto de excelente calidad.

NOTAS DE CATA

Excelente vino blanco fermentado en barrica americana, con un elegante color amarillo pálido acerado.

Su elevada intensidad aromática nos hace ver que tenemos delante un vino joven y fresco donde destacan las flores de verano, el hinojo y la fruta, todo ello en perfecto equilibrio con los cocos y vainillas procedentes de la barrica.

En boca es de entrada suave y fina, su paso es redondo y equilibrado con una larga y golosa retronasal.

Las carnes blancas y los pescados en salsa son ideales para exaltar las propiedades de este gran vino.

White 2010

Nombre del Vino: WHITE
Tipo de Vino: Blanco, fermentado en barrica
Zona de Producción: Rioja Alta
Cosecha: 2010
Calificación DOCa Cosecha: Excelente
Variedades de Uva empleada: 100% Viura

Tipo de botella: Bordelesa
Cajas y botellas: Cajas de 6 botellas de 75cl

Grado alcohólico: 13,42 % Vol.
Acidez Total: 5.52 grsl
pH: 3.29
Acidez Volátil: 0.33 grsl
SO2L/T 30/96 ppm
Azúcares Residuales: <2.0

White

RIOJA | 2010



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Selección manual en viña de uvas en su óptimo punto de madurez. En la bodega, las uvas se maceran en frío de 6 a 8 horas para lograr una mayor extracción aromática en el vino final. Las uvas se prensan a presiones suaves y el mosto pasa a barricas nuevas de roble americano donde fermentan entre 15 y 20 días a una temperatura de 16 a 20°C. Acabada la fermentación el vino permanece con sus lías finas, que se mueven periódicamente manteniéndolas en suspensión. El vino es catado semanalmente para controlar su evolución aromática y determinar el momento óptimo de trasiego y posterior embotellado.

DATOS DE LA COSECHA

La evolución del viñedo en esta cosecha 2010 ha sido muy buena en su conjunto. El excelente estado vegetativo y sanitario viene dado por una favorable climatología. La vendimia comienza puntualmente con respecto a la media tradicional y transcurre lenta y sin incidencias a lo largo del mes de octubre, propiciando una recogida selectiva, y confirmándose la buena evolución de la maduración dando como recompensa un fruto de excelente calidad.

NOTAS DE CATA

Excelente vino blanco fermentado en barrica americana, con un elegante color amarillo pálido acerado.

Su elevada intensidad aromática nos hace ver que tenemos delante un vino joven y fresco donde destacan las flores de verano, el hinojo y la fruta, todo ello en perfecto equilibrio con los cocos y vainillas procedentes de la barrica.

En boca es de entrada suave y fina, su paso es redondo y equilibrado con una larga y golosa retronasal.

Las carnes blancas y los pescados en salsa son ideales para exaltar las propiedades de este gran vino.