

TRES VIÑAS BLANCO RESERVA

Un blanco como los de antes

VARIETADES

Viura, Garnacha Blanca, Malvasía

VIÑEDO

Viura de nuestra finca en Arenzana en Rioja Alta con suelos aluviales de limo calcáreo profundo y con fertilidad media.

Garnacha Blanca de la finca “Los Almendros” en Ausejo con suelo aluvial calcáreo, poco profundo, rocoso y pobre en materia orgánica.

Malvasía de la zona más alta de Rioja Oriental con suelos arenosos y permeables.

ELABORACIÓN & CRIANZA


Prensado sin maceración, buscando la máxima frescura y tensión.


Fermentación de cada variedad por separado en depósitos de hormigón a 15-19°C. Ensamblaje en hormigón previo a la crianza.

Crianza en barrica de roble americano (50% nuevo, 50% segundo uso) un mínimo de 12 meses. Posteriormente permanece en botella hasta su plenitud.

NOTAS DE CATA

 Amarillo de oro nuevo, con reflejos dorados.

 Despliega un aroma intenso con matices donde sobresale la nuez moscada, frutos secos, roble meloso y corteza de naranja, con recuerdos lácticos y a campo de rastrojo.

 Untuoso y con una frescura en el paso medio de boca. Retrogusto muy largo y con matices de frutos secos, nuez moscada, piel de naranja. Equilibrio entre grado alcohólico y acidez, frescura y tensión. Notas de tiza y sabores minerales.

MARIDAJE GASTRONÓMICO

Vino ideal para maridar con jamón ibérico y también alcachofas. Acompaña a la perfección el sushi, ceviche y tarares de pescado o mariscos crudos.



ALCOHOL

13 % vol

TEMPERATURA DE SERVICIO

10°C - 12°C

