



VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA



Vino blanco



Viura, Malvasía y Garnacha blanca



11 meses

“
”

Es uno de los blancos más refinados de la DOCa. Rioja.

The Wine Advocate



SIERRA CANTABRIA ORGANZA

D.O.Ca. RIOJA

VARIEDAD

Viura (45%), Malvasía (25%) y Garnacha Blanca (30%).

VIÑEDOS

Viñedos propios situados en San Vicente de la Sonsierra.

Abonado orgánico. Cultivo de agricultura integrada, respetuosa con el entorno, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza.

ELABORACIÓN

Maceración en frío durante 12 horas antes de la fermentación. Fermentación en barricas nuevas de roble francés de la zona de Vosgues, con tostado tipo Borgoña Medio-Largo. Maceración pre-fermentativa con sus hollejos. Levaduras seleccionadas de nuestros propios viñedos. Envejecido durante 11 meses en la misma barrica con sus propias lías finas. Técnica de batonnage dos veces por semana durante los primeros 6 meses.

NOTA DE CATA

Color oro brillante con reflejos dorados. Complejo e intenso en nariz con finos aromas que recuerdan a las frutas de hueso, hierbas de primavera y notas especiadas. En boca es refrescante, fresco, complejo y muy elegante. Agradable tacto, puro y delicado.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C



VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA

-  Vino blanco
-  Viura, Malvasía y Garnacha blanca
-  11 meses

“
Es uno de los blancos más refinados de la D.O.Ca. Rioja.
 ”

The Wine Advocate



SIERRA CANTABRIA ORGANZA

D.O.Ca. RIOJA

	2021	2020	2019	2018	2017	2016	2015	2014	2013
Robert Parker's WINE ADVOCATE	★	92	★	★	91	92	90	90	91
WINE SPECTATOR	★	★	★	★	★	90	88	★	86
STEPHEN TANZER'S	★	★	★	★	★	92	★	92	92
WINE ENTHUSIAST	★	★	★	★	★	89	88	90	86
TIM ATKIN	93	94	93	95	92	94	94	★	91
JAMES SUCKLING	★	★	93	91	92	91	★	★	★
JEB DUNNUCK	★	★	★	★	★	94	★	★	★
GUÍA PEÑÍN	★	93	93	93	93	93	93	93	★
GUÍA GOURMETS	★	92	★	93	93	91	92	93	★
GUÍA PROENSA	93	94	95	95	96	★	94	93	91

★ Añada no catada