



Sierra Cantabria



Vino rosado



Garnacha, Sauvignon Blanc,
Viura, Maturana y Tempranillo

“

Un vino vibrante, floral y lleno de emoción que nace de la complicidad forjada entre dos familias con larga tradición vinícola, una invitación a disfrutar de un estilo de vida mediterráneo, optimista y apasionado.

”

Xandra Falcó

Marquesa de Mirabel



SIERRA CANTABRIA XF

D.O.Ca. RIOJA

VARIEDAD

Garnacha (35%), Sauvignon Blanc (30%), Viura (25%), Maturana (5%) y Tempranillo (5%).

VIÑEDOS

Viticultura integrada, respetuosa con el medio ambiente, mínima intervención, una perfecta adaptación al ‘terroir’ y sin la utilización de herbicidas ni productos sistémicos, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza. Abonado orgánico.

ELABORACIÓN

MACERACIÓN: De todas las variedades blancas durante 2 días y posterior incorporación al mosto de tintos 1 semana después para permanecer en contacto con hollejos durante 72 horas.

FERMENTACIÓN: Controlada a 16 °C con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos.

ESTABILIZADO: Por frío.

NOTA DE CATA

Un vino vibrante, floral y lleno de emoción que nace de la complicidad forjada entre dos familias con larga tradición vinícola, una invitación a disfrutar de un estilo de vida mediterráneo, optimista y apasionado.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8 °C

