



Sierra Cantabria



Vino blanco



Sauvignon Blanc, Viura, Tempranillo Blanco, Malvasía y Maturana



2 meses

“

Muy buena frescura en boca, con un final largo y sabroso

”

The Wine Advocate



SIERRA CANTABRIA BLANCO

D.O. Ca. RIOJA

VARIEDAD

Sauvignon Blanc (30%), Viura (20%), Tempranillo Blanco (36%), Malvasía (7%) y Maturana (7%).

VIÑEDOS

Viñedos propios situados en San Vicente de la Sonsierra, La Rioja.

ELABORACIÓN

MACERACIÓN: En frío, durante 8 horas.

DEFANGADO: Estático. FERMENTACIÓN: La variedad Sauvignon Blanc 50% en barrica de roble francés de un vino y 50% en barrica de dos vinos (zona Vosgues) con tostado tipo Borgoña Medio-Largo durante 2 meses. Las variedades Viura, Tempranillo Blanco, Malvasía y Maturana en acero inoxidable. Temperatura controlada entre 14° y 16°C con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos.

NOTA DE CATA

Amarillo pálido con tonos brillantes. Nariz expresiva de fruta fresca, flores blancas, notas de cítricos y hierbas silvestres. En boca se muestra fresco, jugoso y con persistente final cítrico.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8 °C

