

Vivanco Blanco

Vivanco

ORIGEN: RIOJA

VARIEDAD: Viura, tempranillo blanco y maturana blanca

GRADO ALCOHÓLICO: 12,00%

ELABORACIÓN:

Cada variedad se elabora por separado. Tras una breve maceración en frío (entre 6-10 horas), el mosto lágrima se fermenta en pequeños depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada (12-15 °C) para conservar toda la expresión varietal. Los vinos obtenidos permanecen en contacto con sus lías en depósito durante 4 meses para preservar los aromas varietales y dotarlos de mayor armonía y untuosidad en boca.

CATA:

COLOR: Color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante.

AROMA: En nariz se muestra expresivo, intenso y complejo, con aromas a cítricos, manzana verde, melocotón blanco, acompañados de elegantes toques florales.

SABOR: En boca es muy fresco, y sabroso, invitando a beber y disfrutar.

