

## La Maldita garnacha blanca

ORIGEN: RIOJA  
VARIEDAD: 100% Garnacha blanca  
GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%



### ELABORACIÓN:

Maceración pre-fermentativa en frío durante 12 horas en depósitos de acero inoxidable para mantener todo el carácter varietal de la variedad.

El mosto yema obtenido de esta maceración es transferido a otro depósito donde fermenta a baja temperatura 16-18 °C durante unos 20 días.

Un 30% del vino permanece en tino de roble francés en contacto con sus lías durante tres meses, otro 30% es envejecido durante el mismo periodo de tiempo en barricas de roble francés y americano, y el resto del vino (40%) permanece en depósito de acero inoxidable con sus lías.

El coupage de los vinos se realiza antes del embotellado.

### CATA:

**COLOR:** Color amarillo pajizo.

**AROMA:** Dominan las notas frescas de frutas blancas y recuerdos de crianza.

**SABOR:** Paso seductor con buena acidez.