

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.