

D.O. Ca. RIOJA / MUGA BLANCO



VARIEDADES DE UVA:

Viura..... 90%
Malvasía..... 10%

SUELO:

Arcillo-calcáreo y aluvial.

ELABORACIÓN:

Tras aproximadamente 8 horas de maceración en prensa, este vino blanco fermenta en barricas nuevas de roble francés. Finalizada la fermentación permanece con sus lías durante 3 meses antes de ser embotellado.

CATA:

A la vista mantiene los tonos pajizos habituales quizás con algunas irisaciones oro en los bordes.

La boca es de entrada dominante. Encontramos piña, manzana y melocotón, todos en un punto equidistante entre la fruta ácida y la madura.

En una segunda línea dominan notas de flor blanca, muy nítida, que terminan con sensaciones melosas.

La boca es, si cabe, más sorprendente; encontramos un equilibrio, casi perfecto de dulzor-amargor-acidez que excita profundamente el sentido del gusto.

En retrofación-postgusto encontramos manzana, algo mas madura que en olfacción directa, y vuelven recuerdos a flor blanca.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2
28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80

Fax 91 352 62 47

E-mail: comercial@vinumnobile.com
www.vinumnobile.com