

BLANCO ANGEL BENÉS MATUTE

“Alegre, vivaz y fresco”

ORIGEN:

Denominación de Origen Calificada Rioja

PRESENTACIÓN:

Botella de 75 cl.

GRADO ALCOHÓLICO:

13% Vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Entre 6º y 8ºC.

VARIEDADES:

Viura, tempranillo blanco y malvasía.

VIÑEDOS:

Uvas procedentes de viñedos propios, ubicados en la zona de Cordovín (Rioja Alta).

De suelos arcillosos, con zonas parcialmente de areniscos y ferrosos.

Vendimiados de forma manual seleccionando los mejores racimos de cada uno de ellos.

ELABORACIÓN:

Prensado a baja presión para favorecer una suave extracción del mosto que posteriormente es sometido a proceso de flotación. Así, el mosto libre de impurezas es fermentado en depósitos de acero inoxidable, a temperatura controlada, para conservar todas las características propias de las diferentes uvas.

NOTA DE CATA:

Brillante color amarillo con suaves ribetes verdosos.

En nariz se detectan aromas a manzana verde y a cítricos.

En boca denota un sabor refrescante y envolvente con un ligero y equilibrado punto de acidez.

