

BLANCO LASLARGAS

“Aroma, fuerza y sabor”

ORIGEN:

Denominación de Origen Calificada Rioja

PRESENTACIÓN:

Botella de 75 cl.

GRADO ALCOHÓLICO:

12,5% Vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Entre 8º y 9ºC.

VARIETADES:

Garnacha tinta y Malvasía Aromática.

VIÑEDOS:

Uvas procedentes de viñedos propios. Garnacha de la zona de Cordovín y Malvasía Aromática de nuestra finca Las Largas, viñedo de altura ubicado a las faldas de la Sierra de la Demanda. Vendimiados de forma manual seleccionando los mejores racimos.

ELABORACIÓN:

Las uvas son prensadas a baja presión para favorecer una suave extracción del mosto, del que seleccionamos el primer mosto de lágrima que posteriormente es sometido a proceso de flotación. Así, libre de impurezas es fermentado en depósitos de acero inoxidable, a temperatura controlada de 17ºC. Posteriormente reposa con sus lías más finas para potenciar la fuerza aromática de esta malvasía.

NOTA DE CATA:

Color rosado suave con ligeros tonos anaranjados.

En nariz aparecen aromas a fruta dulce con ligeros toques a cítricos.

En boca denota un buen equilibrio de la fruta con matices cítricos. Sabor afrutado, pero con un ligero punto de acidez que conviven y persisten en boca muy agradablemente.

