

BLANCO LASLARGAS

“Pura malvasía, pura fantasía”

ORIGEN:

Denominación de Origen Calificada Rioja

PRESENTACIÓN:

Botella de 75 cl.

GRADO ALCOHÓLICO:

13% Vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Entre 7º y 9ºC.

VARIETADES:

Malvasía Aromática.

VIÑEDOS:

Finca Las Largas es nuestro viñedo de altura por excelencia, ubicado a 670m. de altitud media. En el Valle de San Millán, a los pies del monte San Lorenzo y la Sierra de la Demanda.

Vendimiado 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 16ºC. Posteriormente reposa con sus lías más finas para potenciar su fuerza aromática y untuosidad.

NOTA DE CATA:

Color amarillo brillante con suaves ribetes dorados.

En nariz aparecen aromas a fruta dulce madura (mango, piña, melocotón...) y flores, con ligeros toques a cítricos (pomelo, naranja...)

En boca denota un buen equilibrio de fruta dulce con matices cítricos. Sabor envolvente, pero con un ligero punto de acidez.

