

SELECCIÓN 2015



VARIEDAD:

60 Viura, 40% Chardonnay.



PRODUCCIÓN Y CRIANZA:

Prensado suave y fermentado en barrica de roble francés de 500 litros a temperatura controlada. Tras la fermentación, el vino ha permanecido con sus lías en la misma barrica durante 5 meses sobre un durmiente giratorio, girando el mismo semanalmente con el fin de conseguir mayor complejidad. Se ha completado la crianza con el afinamiento en botella hasta alcanzar su plenitud.



VISTA:

Color amarillo verdoso de capa media. Aspecto limpio y brillante.



NARIZ:

Intenso en aroma pero fresco a su vez. Presencia de hierbas aromáticas, cítricos y delicados aromas aportados por la barrica.



BOCA:

Sabroso, con volumen y buena acidez. Gran equilibrio entre fruta y barrica, predominando notas especiadas y cremosas. Largo en boca.



CONTENIDO ALCOHÓLICO: 12,5°.



RECOMENDACIÓN:

Consumir entre 10 y 12°C.

