



TARÓN BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

LA UVA

Procede exclusivamente de viñedos propiedad de la bodega, situados en cuatro localidades de Rioja Alta (Cuzcurrita de Río Tirón, Sajazarra, Tirgo y Villaseca), con una edad media de 60 años. Suelo arcillo calcáreo en viñedo de 550 metros de altitud.

VARIETADES

100% Viura

ELABORACIÓN

Tras una maceración de 4 horas se sangra el primer mosto, que se pone a fermentar en barrica de roble americano. Una vez finalizada la fermentación alcohólica se cría sobre sus propias lías durante 3 meses antes de ser embotellado.

NOTA DE CATA

Color amarillo verdoso pálido.

En nariz se percibe el sutil aroma del roble tostado, especiado, hinojo, flores blancas con notas dulzanas que proceden de la crianza sobre lías.

En boca es intenso, frutoso y sedoso con marcada acidez dejando un largo recuerdo de notas de roble muy bien integradas en el conjunto

TEMPERATURA DE CONSUMO

Se recomienda consumir entre 8-10 °C.