

Diamante

SEMI DULCE

Diamante Blanco Semidulce, nuestro emblema mundial, fue el primer vino blanco semidulce de Rioja. A principios del siglo XX, cruzó el Atlántico para figurar en las cartas del Casino de Nueva York, el Hotel Plaza y el Waldorf Astoria. También fue pionero en la publicidad, destacando a la mujer como protagonista, y hasta llegó a ser disfrutado por la Reina Isabel II durante su Diamond Jubilee. Incluso Hemingway se rindió ante su encanto.

Color: Amarillo pajizo, pálido y brillante.

Nariz: Aroma muy limpio e intenso a flores blancas con notas de fruta de hueso madura y suaves notas minerales.

Boca: Suave y untuoso.

EN EL VIÑEDO

El emblemático Diamante Blanco semi-dulce se elabora con uva cuidadosamente seleccionada.

EN BODEGA

Una vez realizado el despalillado y un suave estrujado de la uva, se envía a la prensa, donde se obtiene el sangrado directo y el primer y segundo ciclo de prensa. A continuación, se lleva a cabo una maceración para potenciar su perfil aromático. El mosto resultante se traslada a depósitos, donde se realiza el desfangado. Posteriormente, el mosto limpio y frío inicia su fermentación alcohólica a una temperatura controlada de 14-16°C.

EN LA MESA

Su característico dulzor acompaña muy bien a encurtidos, pescados, mariscos, arroces y platos asiáticos y picantes. También se puede tomar con postres dulces.

Grado alcohólico: 12%
Servir a 8-10°C



DESDE 1890
BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS