

Diamante

DEMI-SEC



Diamante Blanco Semidulce, notre emblème mondial, a été le premier vin blanc demi-sec de la Rioja. Au début du XXe siècle, il a traversé l'Atlantique pour figurer sur les cartes du Casino de New York, de l'Hôtel Plaza et du Waldorf Astoria. Il a également été pionnier dans la publicité, en mettant la femme en avant, et a même été dégusté par la reine Élisabeth II lors de son jubilé de diamant (Diamond Jubilee). Même Hemingway a succombé à son charme.

Robe: Jaune paille, pâle et brillante.

Nez: Arôme très net et intense de fleurs blanches avec des notes de fruits à noyau mûrs et de subtiles notes minérales.

Bouche: Douce et onctueuse.

AU VIGNOBLE

L'emblématique Diamante Blanco demi-sec est élaboré à partir de raisins soigneusement sélectionnés.

AU CHAI

Une fois l'éraflage et un léger foulage du raisin effectués, il est envoyé au pressoir, où l'on obtient le jus de goutte et les premier et deuxième cycles de pressurage. Ensuite, une macération est réalisée pour exalter son profil aromatique. Le moût résultant est transféré dans des cuves, où s'effectue le débourageage. Par la suite, le moût clair et froid entame sa fermentation alcoolique à une température contrôlée de 14 à 16 °C.

À TABLE

Sa douceur caractéristique accompagne très bien les légumes au vinaigre (pickles), les poissons, les fruits de mer, les plats de riz ainsi que les plats asiatiques et épicés. Il peut également être dégusté avec des desserts sucrés.

DEPUIS 1890
BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS