

TALLA DE *Diamante* Blanco Semidulce-Joven

Elaboración: Su peculiaridad se encuentra en las variedades que lo componen. Viura y Chardonnay.

Tradicionalmente, los blancos de Rioja y de nuestra bodega en particular, se han basado en su mayoría en la variedad Viura. Sin embargo, la aprobación de nuevas variedades por el Consejo Regulador, ha permitido investigar nuevas posibilidades, nuevos ensamblajes y cómo no, poder llevar a cabo proyectos que transmitan nuevas sensaciones.

Para Talla Diamante se han seleccionado distintas parcelas partiendo de la premisa de que la edad de las cepas de Viura debía ser superior a 30 años. Cepas enraizadas en suelos arcillo-calizos de la zona más occidental de Rioja. La plantación de Chardonnay se encuentra en la Rioja media, a una altitud de 690 metros. El suelo es arcillo-arenoso. Dada la juventud de las cepas, se realiza una selección previa de las mismas para la elaboración de este vino.

Previa maceración en frío, se inicia la fermentación de ambas variedades con el fin de extraer la mayor complejidad aromática posible. Se paraliza la fermentación cuando el nivel de dulzor, acidez y estructura son los adecuados para obtener un vino de altísima calidad.

Cata: De color amarillo pajizo con hermosos destellos verdes, destaca en nariz por sus notas de fruta blanca madura, frutas exótica y cítrico. En boca se expresa con potencia, amplitud y perfecto equilibrio grado-acidez. Final elegante y muy fresco por sus notas cítricas y carbónico natural.

 **Maridaje:** Aperitivos, pescados, mariscos, arroces, postres, platos fríos.

 **Grado alcohólico:** 12% vol

 **Temperatura de consumo:** 8 °C

Ficha técnica



75% Viura
25% Chardonnay



Amarillo pajizo con
destellos verdes



Notas de fruta
madura y cítricos



Amplitud y
perfecto equilibrio
grado-acidez

