

Talla de Diamante

ELABORACIÓN

Extracción del mosto y fermentación del mismo en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 16 °C, que nos permite potenciar los aromas frutales de la variedad.
Grado alcohólico: 12%.

CATA

Color: de color amarillo pajizo con irisaciones verdes.

En nariz: destaca en nariz por sus notas de fruta blanca, frutas escarchadas (naranja), toques melosos y cítricos.

En boca: equilibrado, sabroso, amable a la vez que fresco, suave en el paso en boca y final frutal. Goloso en su conjunto. Final elegante y muy fresco por sus notas cítricas y carbónico natural.

MARIDAJE

Pescados, mariscos, legumbres, verduras, aperitivos y queso de cabra.
Temperatura de servicio recomendada: 8-10°.

PREMIOS

Medalla de Plata-Mundus Vini
92 puntos-Vino Sub30



Viura y Tempranillo blanco



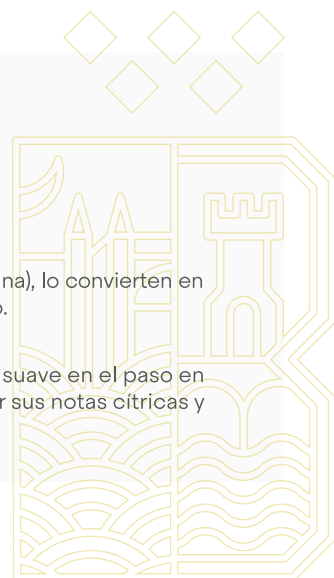
Amarillo pajizo con irisaciones verdes.



Sus intensos aromas de fruta madura (pera, manzana), lo convierten en un perfecto vino monovarietal, muy limpio y fresco.



Equilibrado, sabroso, amable a la vez que fresco, suave en el paso en boca y final frutal. Final elegante y muy fresco por sus notas cítricas y carbónico natural.



BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS | D.O.Ca. RIOJA