TALLA DE *Diamante*

VIÑEDO

Este vino destaca por la mezcla de Tempranillo blanco y Viura. Las uvas, provenientes de cepas de más de 30 años en suelos arcillo-calizos de la Rioja Alta, exploran nuevas posibilidades y mayor complejidad en los blancos de Rioja.

ELABORACIÓN

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 la 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.
Grado Alcohólico: 11,5%

CATA

Color: amarillo pajizo, pálido y brillante.
En nariz: intensos aromas de fruta blanca madura (pera, manzana), cítricos, flores blancas y suaves notas minerales.
En boca: equilibrado, sabroso, amable en su paso en boca. Buen paladar de acidez y dulzor que invitan a continuar degustándolo.

MARIDAJE

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

PREMIOS EN ANTERIORES AÑADAS

Medalla de Plata - Mundus Vini
92 puntos - Vino Sub30

- Viura y Tempranillo blanco.
- Amarillo pajizo.
- Intensos aromas de fruta blanca madura.
- Equilibrado, sabroso y amable en su paso en boca.

FRANCO ESPAÑOLAS
BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS | D.O.Ca. RIOJA
C/ Cabo Noval 2, 26009 Logroño (La Rioja) | Tel +34 941 25 13 00 | francoespanolas.com