

TALLA DIAMANTE



ELABORACIÓN

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 exóticas 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 y platos fríos.



75% Viura,
20% Tempranillo
blanco,
5% Chardonnay



Amarillo pajizo con
destellos verdes



Notas de fruta madura
y cítricos



Amplitud y perfecto equilibrio
grado-acidez