

GONZALO de BERCEO

GONZALO DE BERCEO TEMPRANILLO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

D.O.C.A. RIOJA

VARIETADES | VARIETIES

Tempranillo blanco

ALCOHOL | ALCOHOL

13%

ACIDEZ | ACIDITY

5,4 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

Menor de 1 g/l | Less than 1 g/l

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

6-8 meses | 6-8 months

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

70% barrica francesa 30% barrica americana nueva y de segundo uso.

70% French, 30% American new and second year oak barrels.

VISUAL | APPEARANCE

Amarillo limón pálido, limpio y brillante

Bright and clear, pale lemon yellow.

OLFATO | AROMA

Destaca por su gran expresividad, los aromas a melocotón, pera, fruta tropical y toques de hierba fresca y boj adornados con esencias de crema y pimienta blanca.

Great expressivity, there are aromas of peach, pear, tropical fruit and nuances of fresh grass adorned with cream and white pepper.

GUSTO | TASTE

Es un vino fresco, equilibrado y redondo con recuerdos a fruta madura y tropical.

Fresh, balances and round with reminiscence of ripe and tropical fruit.



Bot/Caja | Bot/Box

6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet

600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type

Europeo