

**91** Tim  
puntos **Atkin** <sup>MW</sup>



# LOS HERMANOS MANZANOS BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

D.O.C.A. RIOJA



## VARIETADES | VARIETIES

60% Viura 40% Chardonnay

## ALCOHOL | ALCOHOL

13,00%

## ACIDEZ | ACIDITY

5,2 g/l

## AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

## ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

5 meses. | 5 months.

## TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

60% barrica americana 40% barrica francesa nueva y de segundo año

60% American 40% French oak barrels new and second year

## VISUAL | APPEARANCE

Amarillo limón pálido de intensidad medio alta. | Pale lemon yellow of medium-high intensity.

## OLFATO | AROMA

En nariz es un vino de intensidad alta con aromas a melocotón en almíbar, fruta blanca, fruta tropical y pastelería. | High intensity aromas of peach in syrup, white fruit, tropical fruit and pastry.

## GUSTO | TASTE

Entrada contundente, sedoso, redondo y equilibrado. | Deep and intense, silky, round and well balanced.

Bot/Caja | Bot/Box

12 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet

600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type

Europeo