

VOCHÉ BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

D.O.C.A. RIOJA

VARIETADES | VARIETIES

Viura y chardonnay

ALCOHOL | ALCOHOL

13%

ACIDEZ | ACIDITY

5,3 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

6 meses. | 6 months.

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

80% barrica francesa 20% barrica americana nueva y de segundo uso.

80% French, 20% American new and second year oak barrels.

VISUAL | APPEARANCE

Color amarillo limón, limpio y brillante.

Lemon yellow, clean and bright.

OLFATO | AROMA

En nariz destaca por su gran expresividad, con notas cítricas (limón, pomelo), notas especiadas y vainilla.

Very expressive aroma with citrus (lemon, grapefruit), spices and vanilla scent.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino equilibrado, fresco, con una acidez compensada y una retronasal larga que recuerda a la fruta cítrica que tiene.

Fresh, well balanced wine with a compensated acidity and a long aftertaste reminiscent of citrus.



Bot/Caja | Bot/Box

6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet

600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type

Europeo