



castillo de mendoza

Noralba

Blanco Ecológico Fermentado en Barrica 2017



Información general

Tipo de vino: Blanco Ecológico Fermentado en Barrica

Denominación de Origen: D.O.Ca. Rioja

Variedad: Viura y Malvasía

Suelo: margas calcáreas

Botella: 0,75 cl.

Caja: 6 Botellas

Elaboración

Elaborado con uvas de las variedades Viura y Malvasía procedentes de las centenarias vides de nuestras Fincas Vitarán y Vizcarral vendimiadas manualmente en cajas de pequeña capacidad.

Maceración prefermentativa de mosto y pieles en frío a una temperatura controlada de 8 °C.

Fermentación alcohólica del mosto virgen, libre de prensado, en barricas nuevas de roble húngaro.

Crianza en la misma barrica húngara, sobre sus lías finas de 3 a 4 meses.

Notas de cata

Vista: Color amarillo pajizo con irisaciones verdosas.

Olfato: Intensos aromas a frutas blancas, pera y manzana, entremezclados con toques tropicales, piña, lichis, mango, y notas de mermelada de membrillo se ven arropados por los especiados procedentes de su crianza en madera.

Gusto: En el paladar se muestra fresco, equilibrado e intenso, con un amplio y untuoso paso en boca y un aromático y persistente final.