



**CASTILLO DE MENDOZA**  
bodegas y viñedos



  
CASTILLO DE MENDOZA

## NORALBA

### Blanco Ecológico Fermentado en barrica 2017

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.

#### Datos Generales de la añada:

Tipo de vino: Blanco. Ecológico  
Denominación de Origen: D.O. Ca. Rioja  
Variedad: 95% Viura y 5% Malvasía  
Cultivo: Agricultura ecológica  
Suelo: margas calcáreas  
Vendimia: Manual. Septiembre de 2017  
Primera vendimia: 2010  
Botellas producidas: 3.500  
Formato: Botella 0,75cl

#### Certificaciones:



Certificación  
Ecológica  
Europea



#### Recomendaciones:

**Guarda:** Lugar fresco y seco. Evitar luz solar

**Temperatura:** Consumir a 8-10 °C

**Maridaje:** Perfecto para acompañar a todo tipo de pescados y carnes rojas poco hechas o marinadas. Exquisito con quesos suaves y frutos secos.

#### Premios:

