

La Abuela Visi



TIPO

Blanco Fermentado en Barrica

PORCENTAJE Y VARIEDAD DE UVA

40% Moscatel

30% Viura

30% Malvasía

12 meses en foudre de 750L nuevo de madera austriaca.

GRADO ALCOHOL

13,5% vol.

ZONA DE PRODUCCIÓN

D.O.Ca.Rioja

RIOJA ALAVESA

VIÑEDOS

El Barranco del Oso

ELABORACION

Del Barranco del Oso procede este coupage Viura, Malvasía y Moscatel de un viñedo plantado en 1920, que no tiene otro objetivo que homenajear a nuestra madre; La Abuela Visi. Selección en campo y vendimia en cajas de 14kg, macerado de 24h, con su posterior despalillado y prensando. Fermenta en foudre a baja temperatura y hace su crianza de 10 meses, cinco de ellos sobre sus lías, buscando la estructura y complejidad que estos suelos nos llegan a dar.

NOTA DE CATA

Visualmente encontramos amarillos con diente de león, con fondos oro egipcio. Aromáticamente fácilmente nos podemos trasladar a las plantas aromáticas de la Sierra de Cantabria con un sutil aroma moscatel, con un fondo fresco que nos invita a beber, su entrada en boca es de peso aterciopelado, marcando la acidez de sus suelos calcáreos y con una frescura que lo hace extremadamente largo.

Recomendado para pescados, comida italiana y especialmente para comida japonesa.

Temperatura de servicio 13° C