

La Greña



TIPO

Vino Blanco

PORCENTAJE Y VARIEDAD DE UVA

100% Malvasía

GRADO ALCOHOL

14% vol.

ZONA DE PRODUCCIÓN

D.O.Ca.Rioja
RIOJA ALAVESA

VIÑEDOS

Paño Cuba Negra

ELABORACION

Recogida a mano de la uva en cajas de 14 kg, procedentes del Paño de Cuba Negra plantado en 1910 despalillado y macerado durante 24h con su correspondiente prensado y fermentado en foudre de 750l usado de roble austriaco.

Crianza de 12 meses, 6 de ellos sobre lías.

NOTA DE CATA

Brillante paja dorado. Aromática e intensa vía nasal, se marcan notas ahumadas, lácteas, mentoladas, florales, laurel, miel y toques minerales.

Sabroso envolvente, fresco, equilibrado, recuerdos de membrillo, melocotón, ciruelas amarillas, cítricos, mentoles, nuez moscada y pan tostado. Largo final sávido y toques salados.

Recomendado para alcachofas, espárragos, platos con lácteos y quesos.

Temperatura de servicio 13° C