

Tierra Blanco



TIPO

Blanco fermentado en barrica.

PORCENTAJE Y VARIEDAD DE UVA

60% Viura

30% Garnacha Blanca

10% Malvasía

GRADO ALCOHOL

14% vol.

ZONA DE PRODUCCIÓN

D.O.Ca.Rioja

RIOJA ALAVESA

VIÑEDOS

Pago de Cuba Negra, Viña Las Torcas, Viña Las Grielda.

ELABORACION

Tras una exhaustiva selección, se vendimian sólo las cepas elegidas en cajas de 14kilos de ocho de nuestros diferentes viñedos tanto de la zona sur como de la zona norte de Labastida. Después de su maceración y despalillado comienza su fermentación en depósitos de acero inoxidable para terminarla en barricas de 225l duelas de roble americano y fondos de roble francés durante 4 meses. Dos de ellos con un batónage diario y los otros dos sobre lías.

NOTA DE CATA

Amarillo pálido. De media intensidad, ligeros aromas de vainilla, ahumados, mantequilla, fruta blanca y ciruela amarilla. Sabroso, fresco, equilibrado, sensaciones de albaricoque, melocotón de viña, mentoles, especias dulces, lácteos y ligeros ahumados.

Recomendado para pescados y carnes blancas, pastas y mariscos.

Temperatura de servicio 12° C