

Tierra Fidel Blanco



TIPO

Blanco Fermentado en Barrica

PORCENTAJE Y VARIEDAD DE UVA

20% Garnacha Blanca

20% Viura

20% Malvasía

40% Otras

GRADO ALCOHOL

13,5 % vol.

ZONA DE PRODUCCIÓN

D.O.Ca.Rioja

RIOJA ALAVESA

VIÑEDOS

Pago Revilla

ELABORACION

Tras la selección de las uvas y posterior vendimia en cajas de 14kilos de nuestro viñedo Revilla plantado en 1925, se maceran durante 24 horas, acto seguido se prensan y fermentan en foudre de 750L roble austriaco con crianza de nueve meses en él, y cinco de ellos sobre sus lías. Se realizan bâtonages diarios que dan forma y estructura a este vino complejo y con infinidad de registros.

NOTA DE CATA

Brillante pálido con toques pajizos, intenso y complejo, recuerdo de ciruela amarilla, melocotón de viña, monte bajo, puntas de bollería recién horneadas, pimienta.

Untuoso, amplio, equilibrado, bien estructurado, sensaciones de níspero, piña, lichis, ahumados, crema pastelera, hojaldre, especiados y tabaco fresco. Persistente final marcado por notas cítricas, de hierbas aromáticas y minerales.

Recomendado para pescados de roca, postres y tertulias.

Temperatura de servicio 13° C