RIOJA ALAVESA

# TIERRA

VIÑEDO EN LABASTIDA

BODEGA • FAMILIAR

42°35'29"N - 2°47'38"W




## TIERRA BLANCO

Blanco Fermentado en Barrica
70% Viura
20% Malvasia
10% Garnacha Blanca

Alc. 13,5% vol.

Tras una cuidada selección, se vendimian solo las cepas elegidas de diferentes viñedos tanto de la zona sur (clima mediterráneo) como norte (clima atlántico) de Labastida. Suelos en su mayoría calcáreos.

Se despalilla y maceramos a baja temperatura durante 8horas, para su posterior prensado y seguidamente comienza la fermentación en foudres de 2.500L y barricas de 225L de roble francés 75% de segundo uso y 25% nuevas. La crianza dura 5 meses sobre lías en estas mismas barricas.

**NOTA DE CATA**

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

Recomendado para pescados y carnes blancas, pastas y mariscos.

**TEMPERATURA DE SERVICIO** 12º C

**VITICULTOR**
Carlos Fernández Gómez

D.O.Ca.Rioja
Rioja Alavesa
Labastida

**VIÑEDOS**
Anda Verde, Las Torcas,GrieldasSaúco

C/ EL OLMO 16 01330 LABASTIDA (ÁLAVA), ESPAÑA
T. +34 945 331 257 MOV. +34 605 672 313
INFO@TIERRAYVINO.COM WWW.TIERRAYVINO.COM