

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



SEÑORÍO DE
VILLARRICA

Delicia de Baco Blanco



VARIEDADES:

Viura, Malvasía y Chardonay.

SUELO:

2 viñedos, Arcillo – Calcáreo (Viñedo La Pau) Pedregoso (Viñedo Mesas Altas).

ELABORACIÓN:

Vendimia Manual en Cajas de 15 kilos, fermentación en barricas nuevas de Roble Francés y crianza de 6 meses en las mismas, con batonage diarios. Afinamiento en botella durante 6 meses.

CATA:

Presenta un sutil color limón, con reflejos verdes. Aromas con buena intensidad con finas notas tostadas en primer plano, que dan paso a la fruta fresca y melosa, pera, piña, albaricoque y cítricos. Agradable paso en boca gracias a su buen equilibrio, ganara complejidad con el paso del tiempo en botella. Vino blanco apropiado no solo para aperitivos sino a lo largo de toda la comida. Recomendamos servirlo a una temperatura de 8° a 10°C.

SEÑORÍO DE VILLARRICA
(Vinos Jóvenes)
C/Camino Sto. Domingo, 27
26340 San Asensio, La Rioja.
Telefono: 0034 941 45 71 71
Fax: 0034 941 45 71 72

SEÑORÍO DE VILLARRICA
(Crianzas, Reservas, Vinos Exclusivos)
Carretera N-120, Km 41
Hervias, La Rioja.
Telefono: 0034 941 42 01 51
Fax: 0034 941 45 71 72

Mail: bodega@villarrica.es
Web: www.villarrica.es

