

Martínez Alesanco Blanco Fermentado en Barrica



TIPO DE VINO: DOCa. Rioja BLANCO

VARIEDADES DE UVA: Viura 50%, Tempranillo Blanco 50%

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5%Vol.

CARACTERÍSTICAS DE ELABORACIÓN: La elaboración del Blanco se lleva a cabo mediante una doble vendimia, para permitir que los racimos de Viura obtengan una maduración más alta, que unida al microclima tan especial donde está situada la parcela conseguimos unos granos de uva sumamente expresivos.

Tras su recolección da paso a su entrada a bodega donde tras una maceración en frío durante horas y un prensado ligero obtenemos un mosto fino y dorado, listo para su paso a barrica y posterior fermentación.

Su crianza sobre lías y sus meses al abrigo de la barrica, dan lugar, a la obtención de un blanco muy aromático y con un equilibrio gustativo muy amplio.

OBSERVACIONES DE LA CATA:

Vista: De color amarillo-pajizo, brillante, con una tonalidad que nada parece recordarnos a su paso por barrica.

Aroma: Destaca por su fruta fresca y ácida, sobre un fondo de membrillo. Todo ello acompañado por un sutil perfume de flores blancas y recuerdos de heno.

Boca: En boca es amplio y carnoso, vuelve la fruta blanca junto a alguna nota cítrica como la lima y fruta tropical como la piña. Notas tostadas de madera con un suave fondo ahumado. Exquisita acidez, con un final fresco y elegante.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12°C