

6cepas



Elaboración anual: 9.500 botellas



Localización de los viñedos: San Asensio – Zaratón – Briones- Rioja Alta



Varietades de uva: Viura 55% - Verdejo 20% - Chardonnay 20% - Tempranillo blanco 5%



Proceso de elaboración: Vino elaborado a partir de una cuidadosa selección de uvas de nuestros mejores viñedos. Tras un ligero prensado en el que se obtiene el mosto flor, éste pasa a depósitos de acero inoxidable donde se lleva a cabo una ligera clarificación y una maceración de los hollejos de la uva con el propio mosto con el fin de obtener el máximo potencial aromático. Una vez realizado este proceso, el mosto realizaba la fermentación alcohólica en barricas nuevas de roble francés, seguida de una crianza sobre lías de aproximadamente cuatro meses.



Grado alcohólico: 13%



Temperatura de servicio: 8-9º C



Nota de cata: Vino de color amarillo dorado pálido, en nariz es potente, limpio y fresco, la primera sensación es muy frutal con notas de piña y plátano sobre un fondo de hinojo, para dejar pasar posteriormente a notas de vainilla y torrefacto. En boca es untuosos, fresco y largo, dónde vuelve a destacar su carácter frutal en perfecta armonía con la madera tostada.



Recomendaciones de maridaje: Marida bien con todo tipo de pescados y mariscos, carnes blancas.

