

Ramirez de la Piscina
RIOJA

Blanco Fermentado en Barrica 2023



85% Viura 15% Chardonnay.

Uvas vendimiadas a mano procedentes de la Sonsierra Riojana (Ábalos y San Vicente de la Sonsierra).

Cuando las uvas blancas llegan a la bodega se extrae de ellas el mosto y se refrigera a 15°C de temperatura para empezar una fermentación lenta.

Cuando esta empieza, el mosto se traslada a barricas de roble de 225 litros donde una vez terminada la fermentación, el vino permanece ahí, en sus finas lías durante 4 meses.

De esta manera el vino obtiene mayor cuerpo y estructura.

Nota de cata:

Color limón pálido, claro y limpio con unos ligeros toques dorados. En nariz, se sienten aromas de frutas con ligeros toques de roble. En boca, es un vino fresco y con acidez a la entrada, con una ligera sensación de medio cuerpo y sabores tostados. La sensación en boca termina con sabores afrutados y frescos.