



Vinos Especiales

Eluan

D.O.Ca. RIOJA

AÑADA

2025

VARIEDAD

Malvasía Chardonnay Viura

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

11 %

VIÑEDOS

Arcillo - calcáreo

ELABORACIÓN

La uva llega directamente a la prensa y obtendremos el mosto flor. Realizamos un primer desfogado para obtener un mosto limpio y brillante. Fermentación alcohólica realizada en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada y cada variedad por separado, respetando así las características de las mismas. Se realiza un corte de fermentación para mantener los azúcares naturales de la uva. Finalmente se conserva en frío para mantenerlo hasta el embotellado.

CATA

Vino con color amarillo - pajizo de tonos acerados. En nariz tenemos aromas a fruta blanca, membrillo, tropical, pera, piña, mango. En boca tiene un paso amable, sedoso, suave, buena acidez que equilibra el dulzor. Muy frutal, amplio, goloso, fresco y ligero.



www.bodegaslecea.com

Email: info@bodegaslecea.com // enoturismo@bodegaslecea.com