



Vinos Especiales

Eluan

D.O.Ca. RIOJA



AÑADA

2024

VARIEDAD

Malvasía 90% Chardonnay 5% Viura 5%

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

11 %

VIÑEDOS

Arcillo - calcáreo

ELABORACIÓN

La uva llega directamente a la prensa y obtendremos el mosto flor. Realizamos un primer desfangado para obtener un mosto limpio y brillante. Fermentación alcohólica realizada en depósitos de acero inoxidable con una temperatura controlada y cada variedad por separado, respetando así las características de las mismas. Mantenemos el vino en frío para conservar los azúcares de la uva.

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 acides que equilibra el dulzor. Muy frutal, amplio, goloso, fresco y ligero.