



## Denominación de origen

D.O.Ca. Rioja

## Variedad

Tempranillo blanco

## Viñedos

viñedos seleccionados de Valverde con 5-7 años de antigüedad

## Vendimia

Cogida a mano en barquillas de 20kg

## Grado alcohólico

13%

## Azúcares reductores

< 1,0 g/l



## Elaboración

Fermentación alcohólica y maloláctica con levaduras y bacterias autóctonas en depósito inoxidable

## Nota de cata

Color dorado, amarillo verdoso y brillante. En nariz, aromas cítricos y un toque de piña. Alcohol y acidez equilibrados al paladar.



Servir entre 7° y 9°C grados de temperatura