



LA PICONADA

BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

ELABORACIÓN:

Vendimia manual, seleccionada y escalonada de las dos variedades de uva blanca. Elaboraciones de cada variedad por separado. Encubado de la uva despalillada y maceración en frío durante 2 días en depósitos inteligentes de inoxidable. Sangrado del mosto flor de primera calidad y fermentación inicial a una temperatura controlada de 13-15°C ya continuación de una fermentación alcohólica del Chardonnay en barrica y en fudres nuevos de roble francés y del Tempranillo Blanco en barricas roble americano con tostados suaves de la madera. Seguido de una crianza en las mismas barricas con lías finas durante 7 meses. Battonage diario de las barricas durante los primeros dos meses de crianza. Ensamblaje de los dos vinos al final de su crianza. Selección de la madera de roble de alta calidad.

CATA:

Color: Amarillo dorado con brillo metálico y reflejos verdosos.

Aroma: Muy expresivo y complejo. Sinfonía de aromas a fruta de la pasión, mango, melocotón, piña madura, cítricos, pera, plátano, envueltos en agradables notas de pastelería, vainilla, galleta, bajo un fondo floral. Nariz intensa, fina y elegante.

Boca: Con una entrada dulce se muestra voluminoso, untuoso, con una gran acidez muy refrescante. Muy buen equilibrio y armonía. Posee una retronasal perfumada a membrillo. Final muy persistente, fino y largo. Delicioso, sabroso, sávido.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Rioja, Denominación de Origen Calificada.



VARIETADES:

Chardonnay y Tempranillo blanco.



CRIANZA:

7 meses en barrica.



TEMPERATURA SERVICIO:

10° / 12°



GRADO ALCOHÓLICO:

13,5%



PRESENTACIÓN:

Caja de 6 botellas de 75 cl.

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD
BODEGAS DIEZ DEL CORRAL

ANGUCIANA, ESPAÑA. R.E. 0294-LR PRODUCT OF SPAIN

www.bodegasdiezdelcorral.com

@bodegasdiezdelcorral