



BODEGAS FORCADA

Víñedos Alta Montaña

— LA FORCADA —

LA FORCADA Sauvignon Blanc Vendimia Seleccionada

TIPO DE VINO D.O.Ca. Rioja. Blanco barrica. Genérico.

PERFIL En conversión a ecológico, solo contiene sulfitos.

VARIEDADES Sauvignon Blanc 100%.

VIÑEDOS Selección de parcelas a una altitud de 700 metros situados dentro de la Reserva de la Biosfera.

ELABORACIÓN Vendimia nocturna. Uva despalillada. Maceración prefermentativa en depósito de acero inoxidable a 3°C. Prensado neumático. Fermentación a 10°C durante 20 días.

CRIANZA 4 meses en barrica nueva sin tostado americana y francesa.

ABV 13,0%

NOTAS DE CATA

Amarillo brillante con reflejos verdosos. Limpio y brillante.

Muy intenso y expresivo. Aromas frescos y afrutados que recuerdan a frutas exóticas, bien integrados con complejas notas tostadas de la crianza en barrica y sutiles toques de café. Extraordinariamente complejo y aromático.

Fresco y vibrante en boca, con un marcado carácter afrutado. Bien equilibrado, con una textura sedosa y un final persistente y agradable. La integración de sutiles notas de roble le aporta elegancia y complejidad.

