

Blanco Fermentado en Barrica 2018



50% Viura 50% Chardonnay.

Cuando las uvas blancas llegan a la bodega se extrae de ellas el mosto flor y se refrigera a 15°C de temperatura para empezar una fermentación lenta. Cuando esta empieza, el mosto se traslada a barricas de roble de 225 litros donde una vez terminada la fermentación, el vino permanecerá ahí en sus finas lías durante 4 meses. De esta manera el vino obtiene mayor cuerpo y estructura.

Nota de cata:

Color limón pálido, claro y limpio con unos ligeros toques dorados. En nariz, se sienten aromas de frutas con ligeros toques de roble.. En la boca, se siente fresca y acidez a la entrada, con una ligera sensación de madera. La sensación retronasal termina con sabores afrutados y frescos..