

Montebuena Blanco .75L

D.O. Ca. Rioja Alavesa



Vista. Cuerpo amarillo pajizo, brillante, con tonos grisáceos en ribete.

Nariz. Predominio de aromas frutales a manzana y plátano algo maduro, con ciertas notas de cítricos de fondo. Sensación global de fruta intensa y frescor.

Boca. La primera impresión es de frescor e intensidad, aunque a lo largo del paso va suavizando la acidez gracias al tacto graso, motivo por el cual se realizó la citada maceración en frío.



Las uvas escogidas para elaborar este blanco son 100% viura. Sus cepas están dispuestas en vaso y se cortan a mano.

Después de despalillar y estrujar la uva, se realizó una maceración con hollejos durante 24 horas a baja temperatura para obtener aromas frutales. Luego el mosto se separó por gravedad y fue limpiado mediante decantación natural, también a baja temperatura, quedando preparado para comenzar la fermentación alcohólica.

Esta discurrió a 15° C durante veinte días, tras lo cual el vino nuevo se trasegó y clarificó, quedando preparado para el embotellado

varietal. 100% viura