

TRITIUM

D.O. Calificada Rioja

BLANCO JOVEN



VARIEDAD: 90% Viura, 10% Malvasia

DENOMINACION DE ORIGEN: D.O.Ca Rioja

SUELO: Arcilloso calcáreo.

ELABORACION: Maceración pelicular del mosto con los ollejos durante 24 horas hasta asegurar la máxima extracción de aromas. Maceración en frío durante 24 horas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 15 días controlando la temperatura a 17°C.

NOTAS DE CATA:

Color amarillo pálido brillante.

Aromas de fruta blanca: pera y plátano. Ligeras notas florales.

Acidez bien integrada. Postgusto agradable y sutil.

TEMPERATURA DE SERVICIO: de 6 a 8 °C



A Great Selection of Spanish Wines

Cristina Aldea

www.holawines.com

exports@holawines.com

T + 34 976 213308

M + 34 648046420