

ARES BLANCO 2014



VARIETADES: 100% Viura.

VIÑEDO:

Situado en Laguardia (D.O.Ca. Rioja Alavesa), predomina suelo arcillo-calcáreo.

ELABORACIÓN:

La elaboración se produce en depósito de acero inoxidable, a baja temperatura con una prefermentación con hollejos durante 12 horas.

Una vez finalizada la fermentación alcohólica, el vino se mantiene con sus lías durante 3 meses hasta su embotellado.

NOTA DE CATA:

- ‡ Color amarillo pajizo, limpio y brillante.
- ‡ Nariz muy limpia de intensidad media, presenta una fruta muy fresca, notas de flores blancas y sutiles toques herbáceos.
- ‡ Entrada muy agradable y acidez refrescante. Sabroso, equilibrado y muy vivo. En retrogusto nos aparecen de nuevo frutas muy frescas y flores blancas. Final largo y persistente.

Temperatura de consumo: 6º C.