

Variedades

Viura 90%, Malvasía 10%.

Suelo

Arcillo-calcáreo y aluvial.

Elaboración

Tras aproximadamente 8 horas de maceración en prensa, este vino blanco fermenta en barricas nuevas de roble francés. Finalizada la fermentación permanece con sus lías durante 3 meses antes de ser embotellado.

Cata

Color amarillo-verdoso pajizo brillante y límpido.

En nariz regresan las frutas ácidas principalmente cítricos y manzana verde, "dulcificada" por bollería procedente de lías finas y especias de roble Nevers.

En boca la entrada es mineral y sedosa a la vez, siempre apuntalada con estimulantes notas de málico.

En retro-olfacción se mantienen algunos cítricos, aparece piña, y termina tenuemente con monte bajo y vainillas.

