



Valserrano Blanc F.B.

D.O. Ca Rioja

Variedades

Viura

Tipo de vino

Blanco fermentado en barrica de roble francés sobre sus lías

Parámetros analíticos

Alcohol: 13,5 %

Acidez: 5,50 gr/l

Azúcares: 1,4 gr/l

Ac. Volátil: 0,33 gr/l

SO2 libre: 123 mg/l

Elaboración

Después de una selección a mano de las uvas, un suave prensado y un riguroso desfangado, el mosto fermenta en barricas nuevas de roble francés y en ellas se mantiene sobre sus lías durante unos meses, realizando "batonnages" semanales para que las lías se mantengan en suspensión, protegiendo al vino de la oxidación y aumentando la redondez en boca. Finalmente se clarifica, se filtra y se embotella, sin pasar por tratamientos de frío.

Nota de cata

Color: Oro nuevo, brillante y limpio.

Nariz: En nariz es intenso, con matices de hojas aromáticas como laurel, cilantro... Al mover la copa, aparecen nuevos aromas que recuerdan a frutas de pepita como la pera, con fondos cremosos, y aromas críticos como el pomelo.

Boca: El ataque es fresco y con nervio. En el paso de boca se hace cremoso, acompañado de una frescura frutal que nos sigue recordando al pomelo. En el retrogusto es largo y deja un final fresco, con una tensión agradable, incluso con recuerdos minerales.