



Valserrano Blanc F.B.

D.O. Ca Rioja

Cépages

Viura

Type de vin

Blanc fermenté en barrique de chêne français sur ses lies

Paramètres analytiques

Alcool: 13,5 %, Acidité: 5,50 gr/l, Sucres: 1,4 gr/l, Ac. Volatile: 0,33 gr/l, SO2 libre: 123 mg/l

Élaboration

Après une sélection à la main des raisins, un pressurage doux et un débouillage rigoureux, le moût fermente en barriques neuves de chêne français et y reste sur ses lies pendant quelques mois, réalisant des "batonnages" hebdomadaires pour que les lies restent en suspension, protégeant le vin de l'oxydation et augmentant la rondeur en bouche. Enfin, il est clarifié, filtré et mis en bouteille, sans traitement au froid.

Note de dégustation

Couleur: Or neuf, brillant et clair.

Nez: Au nez, il est intense, avec des nuances de feuilles aromatiques comme le laurier et la coriandre... En remuant le verre, apparaissent de nouveaux arômes rappelant les fruits à pépins comme la poire, avec des fonds crémeux et des arômes critiques comme le pamplemousse.

Bouche: L'attaque est fraîche et nerveuse. En bouche, elle devient crémeuse, accompagnée d'une fraîcheur fruitée qui rappelle le pamplemousse. La finale est longue et laisse une finale fraîche, avec une tension agréable, même avec des notes minérales.