

VINHO BRANCO RIOJAS 2 CEPAS

País de Origem	Espanha
Região	Doca Rioja
Produtor	Marqués del Atrio
Safra	2019
Castas	Tempranillo Blanco e Viura
Temp. Serviço	10 a 12°C
Guarda	15 anos
Harmonização	Peixes no forno ao molho de ervas Carne Branca Bacalhau grelhado Queijos meia cura Massas com frutos do mar.
Análises	Álcool: 13,01% Acidez: 4,36g/l Açúcares Totais: 1,00g/l
Barrica	10 meses em barricas novas de carvalho francês de 225 e 500 litros.
Vinificação	As uvas são provenientes da Finca El Rubio, principal propriedade da vinícola. Na chegada a adega, os cachos são desengraçados e suavemente prensados. Em seguida, cada variedade é fermentada separadamente em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada. Periodicamente realizamos a prática de battonage, para colocar as borras em suspensão e assim proporcionar redondeza na boca O corte é feito pelas duas castas mais plantadas na região e com perfil muito complementar. Enquanto a Tempranillo Blanco (casta nativa de La Rioja que foi autorizada em 2007 para entrada em lotes D.O) tem um perfil de notas cítricas, tropicais e até toques florais, a Viura é uma uva com alto teor de acidez e um pouco mais neutra o que é ótimo para produzir brancos que envelhecem bem.

Notas de Prova

De coloração amarela palha, limpo e brilhante. É um vinho de grande expressividade de aromas, fino e elegante. Fusão perfeita de aromas e sabores frutados como abacaxi ou manga proporcionados pelo Tempranillo Blanco, com toques florais e cítricos, vindos da Viura. Combinado com frutos secos, baunilha e tosta, proporcionado pela sua permanência em barricas de carvalho francês. É um vinho com médio corpo e com grande potencial de envelhecimento.



Cód. 11499