

ANA DE ALTÚN

Vino elaborado a partir de uvas viura y malvasía procedentes de nuestros viñedos más antiguos situados en Baños de Ebro (Rioja Alavesa). De estos racimos se extrae el mosto flor, sin previo prensado, mediante sangrado y por su propio peso a un pequeño depósito de 5000 litros. Aquí realiza la fermentación a temperatura controlada de 15°C

Vinificación:

Método tradicional con uva despalillada.

Procedencia de la uva:

100% de bienes de propiedad del viñedo.

Variedad de uva:

80% Viura y 20% Malvasía

Vendimia:

Manual, en caja y escogida en mesa de selección

Envejecimiento:

Fermentación en barrica

Tipo de roble:

100% francés

Notas de cata:

Aspecto limpio y brillante, color dorado pálido y muy glicérico.

En nariz nos da toques cítricos (piña) y un poco de panadería, que aumentan una vez que agitamos la copa.

El paso por boca resulta agradable, con carácter frutal. Al paladar es sabroso, bien equilibrado, con excelente cuerpo y un final prolongado.

