

*Bodegas y Viñedos*

# TRITIUM



## *Varietal*

100% Viura

## *Elaboración*

Películas maceración del mosto con los hollejos durante 24 horas, con el fin de garantizar la máxima de extracción de aromas. Debourbage fría durante 24 horas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 15 días a una temperatura de 17C°.

## *Cata*

Color amarillo pálido.

En nariz, aromas de fruta blanca (peras) y plátanos, con ligeras notas florales.

En boca, equilibrado, con una acidez refrescante que está muy bien integrada.

El retrogusto es agradable y sutil.

## *Observaciones*

Debido a su método de elaboración artesanal este vino puede presentar precipitaciones, por lo que se recomienda decantarlo antes de su consumo.



**RIOJA**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

**BODEGAS Y VIÑEDOS TRITIUM S.L.**

Dr. Estanislao del Campo 28, bajo · 26350 Cenicero · La Rioja

t. (+34) 941 583 231 - (+34) 941 454 720

[WWW.TRITIUM.ES](http://WWW.TRITIUM.ES)