

Bodegas y Viñedos

TRITIUM



Variedad

Garnacha blanco y 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