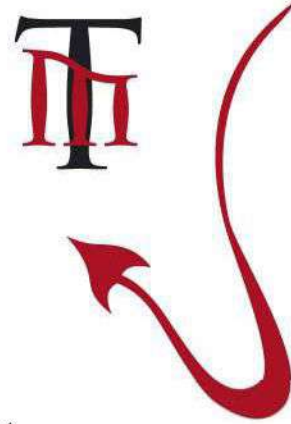


Bodegas y Viñedos

TRITIUM



Variété

Grenache blanc et Viura

Elaboration

Macération pelliculaire du moût avec les peaux pendant 24 heures afin de garantir une extraction maximale des arômes. Débourage à froid pendant 24 heures. Fermentation en cuve d'acier inoxydable pendant 15 jours à une température de 17 ° C.

Dégustation

Couleur jaune pâle.

Au nez, des arômes de fruits blancs (poires) et de banane, avec de légères notes florales.

En bouche, équilibré, avec une acidité rafraîchissante et très bien intégrée.

L'arrière-goût est agréable et subtil.

Observations

Dû à sa méthode d'élaboration artisanale, ce vin peut contenir des dépôts et il est donc conseillé de le décanter avant consommation.



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