



CLASICO – BLANCO JOVEN 2019

Con uvas de dos parcelas diferentes, “Matarredo” y “ Carrera”, elaboramos este vino fresco y frutal.

Variedades	50% Garnacha Blanca 50% Viura
Altitud	425 metros
Vendimia	Manual
Elaboración	El 90% fermenta en acero inoxidable con control de temperatura, el 10% restante lo hace en barrica nueva de roble francés utilizando la técnica del battonage
Grado alcohol	13%
DOCa	Rioja
Sub zona	Rioja Alta

CATA

VISUAL: limón verde pálido.

NARIZ: Manzana verde y piña, con toques de pera en almíbar.

BOCA: Con cuerpo, cremoso y cítrico al mismo tiempo, de trago largo.



MARIDAJE

Es un vino perfecto para un aperitivo.