

TRITIVM



ESENCIA 2018

Un vino blanco diferente, empezando por su color con toques anaranjados debido a la fermentación y posterior maceración del vino con sus pieles. Utilizamos viñas centenarias y combinamos ánfora de barro y barricas borgoñesas. Seguimos la filosofía biodinámica, desde la elaboración al embotellado. Gran sutileza.

	Variedades	Viura, Malvasía, Garnacha Blanca y Tempranillo Blanco.
	Altitud	436 metros
	Vendimia	Manual en cajas de 15 kilos
	Elaboración	Viura 70% y Malvasía 30% en un ánfora de barro de 750 litros. Fermenta y macera con las pieles durante 6 meses. Añadimos un cupage de Garnacha blanca y tempranillo blanco que por su parte fermentan en barrica borgoñesa de roble francés de 228 litros.
	Grado alcohol	13,5%
	DOCa	Rioja
	Sub zona	Rioja Alta
	CATA	VISUAL: limpio y brillante, dorado con tonos naranjas. NARIZ: Nuez, higo en almibar, almendra tostada, recuerdos balsámicos, manzana asada e hinojo o anís. BOCA: Evidencia de fermentación con pieles, riqueza de sabores, frutos secos, cítricos, mango, flores blancas, delicado toque herbáceo, potente y armonioso. Un poco untuoso y final prolongado.

MARIDAJE
Carne blanca, langostas y centollos.