TRITIUM

VINOS DE ÁNFORA - ESENCIA BLANCA

Usamos uvas de varios viñedos centenarios y para su elaboración empleamos un ánfora de 750 L y dos barricas borgoñonas de roble francés. Seguimos los principios biodinámicos desde el viñedo a la botella.

Variedades	5% Malvasía 45% Viura 25% Tempranillo Blanco 25% Garnacha Blanca
Altitud	436 metros
Vendimia	Manual
Elaboración	La viura y la malvasía fermentan y envejecen con las pieles en ánforas de barro de 750 L. Tras 9 meses quitamos las pieles y el vino envejece 3 meses más. El tempranillo blanco y la garnacha blanca envejecen en barricas de 228 L por 11 meses
Grado allcohólico	14%
DOcA	Rioja
Subregión	Rioja Alta

NOTAS DE CATA

VISTA: Color oro, con tonos naranjas, brillante y limpo

NARIZ: Nueces, higo seco, almendra tostada, manzana asada, hinojo

BOCA: Potente y equilibrado, untuoso y con un final largo

MARIDAJE

Carnes blancas y frutos del mar