

## **ALTOS DE RIOJA**

(Rioja Alavesa)

**Tipo de Uva:** 60% Viura y 40% Malvasía  
fermentado en barrica

**Edad de las viñas:**

Entre 30 y 60 años

**Método de Elaboración:**

Coupage de uvas viura y malvasía de diferentes parcelas, vinificadas por separado y de manera distinta.

A la viura, de vendimia temprana, se le realizó una fermentación fría y larga para potenciar la extracción de aromas de fruta y lograr un toque de acidez elegante.

La malvasía, de vendimia tardía fermentó sobre lías en barricas, con batonnage diario para lograr mayor volumen en boca sin aportar excesivos aromas de madera.

**Nota de cata:**

Color amarillo pajizo con ribetes dorados, brillante, limpio y glicérico. De intensidad aromática que combina notas de frutas con aromas florales. En boca es amplio, fresco, equilibrado y persistente.

