



Sierra Cantabria



Vino blanco



Sauvignon Blanc, Viura, Tempranillo Blanco, Malvasía y Maturana



2 meses



SIERRA CANTABRIA BLANCO

D.O.Ca. RIOJA

VARIEDAD

Sauvignon Blanc (35%), Viura (30%), Tempranillo Blanco (20%), Malvasía (10%) y Maturana (5%)

VIÑEDOS

Viñedos propios situados en San Vicente de la Sonsierra, La Rioja.

ELABORACIÓN

MACERACIÓN: En frío, durante 10 horas.

DEFANGADO: Estático. FERMENTACIÓN: La variedad Sauvignon Blanc 50% en barrica de roble francés de un vino y 50% en barrica de dos vinos (zona Vosgues) con tostado tipo Borgoña Medio-Largo durante 2 meses. Las variedades Viura, Tempranillo Blanco, Malvasía y Maturana en acero inoxidable. Temperatura controlada entre 14° y 16°C con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8 °C





Sierra Cantabria



Vino blanco



Viura, Malvasía y Sauvignon Blanc



2 meses



SIERRA CANTABRIA BLANCO

D.O.Ca. RIOJA

	2018	2017	2016	2015
Robert Parker's WINE ADVOCATE	88	★	★	88
WINE SPECTATOR	★	★	★	84
STEPHEN TANZER'S	★	★	★	91
WINE ENTHUSIAST	★	★	★	88
JEB DUNNUCK	★	★	88	★
GUÍA PEÑÍN	90	★	91	89
GUIA GOURMETS	★	90	90	★
GUÍA PROENSA	★	★	★	90



Añada
no catada