

# Noralba



## Blanco Fermentado en Barrica

castillo de mendoza



### Información general

**Tipo de vino:** Blanco Ecológico Fermentado en Barrica

**Denominación de Origen:** D.O.Ca. Rioja

**Variedad:** Viura y Malvasía

**Suelo:** margas calcáreas

**Botella:** 0,75 cl.

**Caja:** 6 Botellas

### Elaboración

Elaborado con uvas de las variedades Viura y Malvasía procedentes de las centenarias vides de nuestra Finca Vitarán, vendimiadas manualmente en cajas de pequeña capacidad.

Maceración prefermentativa en frío a una temperatura controlada de 6 a 8 °C. Fermentación alcohólica en barricas nuevas de roble húngaro.

Crianza en barrica sobre sus lías finas de entre 4 y 6 meses.

### Notas de cata

**Vista:** Color amarillo pálido con tonos verdosos.

**Olfato:** Intensos aromas a frutas blancas con ciertos toques tropicales que se ven arropados por las notas especiadas procedentes de su crianza en madera.

**Gusto:** En el paladar resulta fresco, equilibrado, intenso, con un amplio y untuoso paso de boca y un final aromático y persistente.