



# TENTACIÓN MCV 2015

**D.O.C. Rioja blanco**

**VARIEDADES:** Malvasía, Chardonnay y Viura.

**VIÑEDOS:** Zona Rioja alta, edad media de más de 25 años.

**ELABORACIÓN:** Vendimia manual y selección de uva en viñedo y en cinta. Desfangadas para obtención de mosto yema durante 48 horas. Fermentación 20 días entre 14º y 16º.

**FICHA DE CATA:**

- **COLOR:** Amarillo claro, con reflejos verdosos, limpio y brillante.
- **AROMA:** Intenso, complejo y estructurado, destacando las variedades, predominando frutas tropicales.
- **BOCA:** Entrada redonda, balsámica, con un equilibrio perfecto de amargor y acidez. Elegante y un post-gusto largo y meloso.

**ENÓLOGO:** Fernando Salgado.