



Bcepas



Elaboración anual

7.065 litros / 9.420 botellas.



Localización de viñedos

Variedad Viura.

"Finca Olagosa" - San Asensio-Rioja Alta

Variedad Verdejo.

"Finca Salmoral" - Zaratón- Rioja Alta

"Finca La Carrera" - Briones - Rioja Alta

"Finca La Salmuera" - San Asensio- Rioja Alta



Variedades de uva

60% Viura.

40% Verdejo.



Proceso de elaboración

Vino elaborado a partir de una cuidadosa selección de uva de las variedades viura y verdejo de viñedos propios. Tras un ligero prensado en el que se obtiene el mosto flor este pasa a depósitos de acero inoxidable donde se lleva a cabo una ligera clarificación y una maceración de los hollejos de la uva con el propio mosto con el fin de obtener el máximo potencial aromático.

Una vez realizado este proceso el mosto realiza la fermentación alcohólica en barricas nuevas de roble francés, seguida de una crianza sobre lías de aproximadamente cuatro meses.



Grado alcohólico

13,40 %



Temperatura de servicio

8-9° C



Notas de cata

Vino de color amarillo dorado pálido, en nariz es potente, limpio y fresco, primera sensación muy frutal con notas de piña y platano sobre un fondo de hinojo, para dejar paso posteriormente a notas de vainilla y torrefacto.

En boca es untuoso, fresco y largo, donde vuelve a destacar su carácter frutal en perfecta armonía con la madera tostada.



Recomendaciones de maridaje

Marida bien con todo tipo de pescados y mariscos, carnes blancas, arroces y ensaladas.

Ideal para degustar solo o con cualquier tipo de aperitivo.



BODEGAS PERICA, S.L. Avenida de La Rioja, 59 - 26340 San Asensio - La Rioja - España
Tel.: (+34) 941 45 71 52 - Fax.: (+34) 941 45 72 40 - E-mail: info@bodegasperica.com
www.bodegasperica.com

