

Rondan Blanco Crianza

fermentado en barrica

Este vino se ha elaborado con uvas de la variedad Viura, recogida y seleccionada en nuestros propios viñedos.

Reparto varietal:

100% viura

ELABORACIÓN

Una vez prensada la uva de forma muy ligera, el mosto es desfangado por frío a una temperatura de 12° C. Posteriormente fermenta con levadura autóctona en barricas de roble francés donde permaneció en contacto con sus lías, practicándose un removido diario durante 6 meses.

VINO

RONDAN Blanco Crianza fermentado en barrica es de color amarillo con ribetes dorados en las que destaca su aspecto limpio y brillante. En su complejidad de aromas destaca los matices frutales con delicados aromas a vainilla cedidos por su elaboración en roble, con recuerdos a café.

EN BOCA

es potente, con volumen y con una óptima acidez dejando un largo y sabroso recuerdo. Paso redondo y suave, sin los secantes clásicos de roble donde predomina la madera nueva.

TEMPERATURA

ideal de consumo es de 8°-10°C.



RONDAN BLANCO CRIANZA