

RIELO 2014

Variedad: Viura 100%

Patrón: Rupestris de lot, uno de los portainjerto más antiguo.

Año de plantación: 1948

Terreno: Finca San Andrés. Arcillo calcáreo con mucho canto rodado y bastante mineral. Fuerte ladera. Abrigo de Oeste. Marco de plantación muy raro (180X90cm).

Altitud aproximada: 525 metros

Recolección: manual en bañera de acero inoxidable de 2000kg máximo.

Elaboración: Una vez en bodega directamente a prensa y fermentación en barrica de roble francés. Acabada la fermentación se trasiega e hizo una crianza de 7 meses en la misma barrica trabajando las lías finas por el sistema de batonnage.

Notas de cata: Color casi transparente, muy limpio. Redondo y equilibrado con aromas de tilo, madera y pomelo. En boca es sabroso, equilibrado y con una boca muy agradable.

Grado Alcohólico: 13,5^a

Producción: 3157 botellas

