

# 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<sup>a</sup>

**Producción:** 3157 botellas

