

Blanco

Finca La Reñana

Comentarios Enológicos

Amarillo pajizo, limpio y brillante. En nariz aparecen aromas cítricos con matices de vainilla, fondo de panadería y tostados finos y elegantes. En boca es elegante, fresco y untuoso, con fruta firme e intensa. Gran equilibrio entre fruta, acidez y alcohol. Largo y muy persistente en boca.

Winemaker's Notes

Golden straw, clean and bright. Aromas of citrus with a hint of vanilla. Bakery background and fine and elegant toast. With an elegant, fresh and velvety palate. Showing a great balance between fruit, acidity and alcohol. Long mouth-feel with a lingering finish.

AÑO DE PLANTACION	Parcela Finca La Reñana plantada en 1945. Grapes from single vineyard planted in 1945	YEAR OF PLANTING
LOCALIZACION	Ubicada en las faldas de Sierra Cantabria Located in the slope of Sierra de Cantabria	LOCATION
VARIEDAD	90% Viura, 10% Malvasía	VARIETY
ALTURA	598m. - 610m.	HEIGHT
ELABORACION	Fermentado en barricas 7-8 meses sobre sus propias lías finas. Battonages periódicos para extraer proteínas y azúcares y que fluyan al vino. <i>Fermentation in barrels for 7-8 months on its lees. Regular battonage to extract proteins and sugars that flow into the wine.</i>	ELABORATION
CRIANZA	Roble especial y periódico procedente del Bosque Bertranges. Unique Oak from the Bertranges Forest.	AGEING

