



ENTREPEÑAS



Bodegas Mitarte. Labastida, Rioja Alavesa.
Entrepeñas.
Vino de Finca. Viura 100%.

Procedente de la finca “Entrepeñas”. Viñedo de 54 años de edad. Vendimia manual la segunda semana de octubre. Maceración dinámica en frío de los hollejos durante 36 horas. La fermentación tiene lugar en barricas de roble francés completando su elaboración con un reposo de 3 meses en las barricas, en las que se utiliza la técnica “Battonage” para incrementar las cualidades del vino.

Color: Amarillo brillante, muy limpio.

Aroma: Espectacular aroma a flores y frutas. Fondo tropical muy intenso.

Boca: Rico, sabroso y elegante. Presencia de hierbas frescas y retronasal cremoso. Muy bien conjuntado.

Temperatura de servicio: 12°C.

Maridaje:

Arroces, pescados y entremeses.