



EXCENTRICO



**Bodegas Mitarte. Labastida, Rioja Alavesa.
Excentrico.**

Viñedo de Altura.

**Garnacha Blanca 92%, Tempranillo Blanco 4%, Viura
4%.**

Vendimia manual la última semana de septiembre.
Maceración dinámica en frío de los hollejos durante 24
horas. La fermentación tiene lugar en depósitos de
hormigón de 2.000 litros. Envejecimiento durante 8
meses en Fudre de 2.500 litros.

Color: Amarillo brillante, muy limpio.

Aroma: Espectacular aroma a confitura de albaricoque
con fondo de flores blancas.

Boca: Ligero, sedoso, fino y elegante. Presencia de
confitura de fruta blanca con toques cítricos. Cremoso y
muy largo.

Temperatura de servicio: 12°C.

Maridaje:

Arroces, pescados y entremeses.



Avda. San Ginés, s/n
01330 Labastida (Álava)



bodegas@mitarte.com



(+34) 607 343 289 / 649 940 039