



CASTILLO DE MENDOZA
bodegas y viñedos




CASTILLO DE MENDOZA

NORALBA

Blanco Ecológico Fermentado en barrica 2018

Elaborado con uvas de las variedades Viura y Malvasía procedentes de las centenarias vides de nuestras Fincas Vitarán y Vizcarral vendimiadas manualmente en cajas de pequeña capacidad.

Maceración prefermentativa de mosto y pieles en frío a una temperatura controlada de 8 °C.

Fermentación alcohólica del mosto virgen, libre de prensado, en barricas nuevas de roble húngaro. Crianza en la misma barrica húngara, sobre sus lías finas de 3 a 4 meses.

Notas de cata

Vista: Color amarillo pajizo con irisaciones verdosas.

Olfato: Intensos aromas a frutas blancas, pera y manzana, entremezclados con toques tropicales, piña, lichis, mango, y notas de mermelada de membrillo se ven arropados por los especiados procedentes de su crianza en madera.

Gusto: En el paladar se muestra fresco, equilibrado e intenso, con un amplio y untuoso paso en boca y un aromático y persistente final.

Datos Generales de la añada:

Tipo de vino: Blanco. Ecológico
Denominación de Origen: D.O. Ca. Rioja
Variedad: 95% Viura y 5% Malvasía
Cultivo: Agricultura ecológica
Suelo: margas calcáreas
Vendimia: Manual. Octubre de 2018
Primera vendimia: 2010
Botellas producidas: 5.000
Formato: Botella 0,75cl

Certificaciones:



Certificación
Ecológica
Europea



Recomendaciones:

Guarda: Lugar fresco y seco. Evitar luz solar

Temperatura: Consumir a 8-10 °C

Maridaje: Perfecto para acompañar a todo tipo de pescados y carnes rojas poco hechas o marinadas. Exquisito con quesos suaves y frutos secos.