



ANDROSELA SEMIDULCE 2019

DELICADO Y SUGERENTE VIÑEDOS

Vendimiados a mano y situados en la comarca de la Sonsierra, en pleno corazón de la Rioja Alta. Su edad media supera los 40 años.

VARIEDADES

100% Viura.

ELABORACIÓN

Maceración pelicular del mosto con los hollejos durante 24 horas para la máxima extracción aromática. Posterior desfangado en frío durante otras 24 horas y fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 17°C. Paralizamos la acción fermentativa a 10,50° de alcohol con el objetivo de mantener el resto de azúcar natural de la uva.

NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido con reflejos acerados. Su nariz posee aromas sutiles y atractivos, con notas frutales tipo pera, manzana, membrillo y albaricoque combinados con recuerdos florales. En boca es sedoso, fresco y goloso, con una buena acidez que equilibra su dulzor, dejando una larga estela de recuerdos frutales.

PREMIOS

*Medalla de Bronce, Challenge
International du Vin 2016*