




1er clasificado blanco fermentado o criado en barrica


Elaborado con uva blanca **malvasía**, muy valorada y escasa en Rioja. Procede de una colección minoritaria de cepas, plantadas al cuadro en 1920


 **malvasía**


 4 meses en barrica nueva de roble francés


 3 meses mínimo

Alc. 13,5% Vol.

 8 °C

 amarillo pajizo, sin evolución

 flores blancas, tostados dulces, almendras, pastelería...

 fruta tropical sedoso, largo, complejo y elegante

Maceración prefermentativa en frío, prensado suave. Desfangado por flotación. Fermentación alcohólica en barrica a 14 °C máximo, lías en suspensión, *batonnage* semanal.