



AÑADAS

Edición Limitada

INFORMACIÓN GENERAL

Marca: Edición Limitada Añadas

Tipo de vino: Vino blanco

Añada: CVC

Denominación de Origen: D.O.Ca Rioja

Variedad: Viura 100%

Alcohol (%): 13,50% Vol.

Producción: Edición limitada de 1.500 botellas numeradas.

Tipo de botella / Capacidad: Bordelesa / 750 ml.

Vinificación: Este vino único, es el resultado de la crianza y ensamblaje de 12 añadas de vino blanco distintas que han permanecido en barrica una media de 6 años. Maceración dinámica en frío 72 h. Fermentación controlada en depósitos de acero inox. <20°C. Crianza sobre lías continuada de una crianza en solera en barrica de roble y acacia. 12 meses como mínimo en botella previo a su salida al mercado.

Crianza: Ensamblaje de 12 añadas, todas con previa crianza de 6 meses sobre lías dinas y posterior crianza en barricas de roble americano, roble francés y acacia.

Consumo óptimo: 2020-2035

NOTAS DE CATA

Color: Color amarillo pajizo, con leves notas doradas.

Nariz: La primera sensación en nariz desorienta, sorprende. Especiada, con claras notas de clavo, romero, canela, manzanilla e incienso y un final de corteza de naranja seca. Una sensación de gran complejidad aromática.

Boca: Vino blanco con sorprendente estructura, su equilibrada acidez le hace suave y cremoso. Fruta madura como el dulce de membrillo, fundido con notas de confitura de cítricos. Final largo con recuerdos de los especiados.

Maridaje: Su estilo y características le hacen maridar perfectamente desde platos grasos, queso azul, salmón ahumado hasta postres de chocolate negro.

Temperatura de servicio: 11° - 14°

