

VINO BLANCO - DIAMANTE RUEDA VERDEJO - 750 ML

DIAMANTE



País / Región / D.O

España, Rueda



Historia

La bodega nace en 1890 como la unión entre Francia y España, cuando los franceses vinieron a la región tratando de reemplazar sus viñedos arrasados por la filoxera. Su ubicación privilegiada, a orillas del Ebro, ha hecho a la Bodega testigo de la historia de Logroño. En manos de la Familia Eguizábal desde 1984, está inmersa en nuevos proyectos y es un referente en La Rioja por sus vinos y su propuesta enoturística.



Elaboración / Crianza

Elaboración: La uva se mantiene en frío. La maceración es en frío dejando en contacto las pieles con el mosto. Una vez realizado el prensado, comienza la fermentación en frío durante 21 días a temperatura de 14 °C, de esta manera logramos mantener el máximo grado de frescor en el vino. Crianza : Botella hasta su comercialización..

Notas de Cata.



Vista : Pajizo medio



Nariz : Manzana,Pera,Flor de sauco,Hinojo,Piedra mojada



Boca : Seco,Acidez alta,Cuerpo medio



Maridaje

Ostión, Bacalao, Salmonete, Pollo, Cordero,

Calificación

Alc.Vol : 13.00%

Variedades: Verdejo: 100%.

Temperatura de servicio: 8°C - 10° C