

VINO BLANCO - DIAMANTE SEMIDULCE - 375 ML

DIAMANTE



Alc.Vol : 11.50%

Variedades: Viura: 90%, Malvasía: 10%.

Temperatura de servicio: Entre 8 °C - 10 °C.



País / Región / D.O

España, La Rioja



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: El contacto con la piel de uva, pulpa, pepitas y mosto se produce en depósitos de acero inoxidable durante 14 horas aproximadamente a una temperatura media de 10° C. Pasado este tiempo, el mosto es separado de las partes sólidas y fermenta aparte a una temperatura media de 16° C. Transcurrida parte de la fermentación, esta se paraliza por sistemas de frío con el fin de mantener los azúcares naturales que confieren a este vino una de sus peculiaridades.

Crianza : Botella hasta su comercialización..

Notas de Cata.



Vista : Amarillo pálido



Nariz : Lichi,Manzana,Pera,Albaricoque,Acacia



Boca : Semidulce,Acidez media



Maridaje

Langosta, Bonito, Pollo,Pavo, Venado,

Calificación

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO