

## Viña Real Rioja Blanco Barrel Fermented 2018

---



**Vitt vin**

**Art. nr:**

**Pris inkl. moms:** 129 kr

**Sortiment:**

Restaurangsortiment

**Doft:**

Aromatisk med inslag av mogna päron och äpplen tillsammans med rostade toner av brioche och mandel.

**Smak:**

Torrt och friskt med lätt tanninstruktur, generös frukt som går åt päron, äpplen och väl integrerade fattoner där mandel och brioche är mest dominant.

**Passar till:**

Smakrika rätter fisk, fågel eller vegetariskt. Exempelvis ångad torsk med rotfrukter, bacon och riven mandel.

**Om producenten:**

Viña Real föddes ur Compañía Vinícola del Norte de España för 100 år sedan med fokus på att på ett varsamt sätt blanda innovation med den rika vintradition som finns i Rioja. Vinerna följer de traditionella stilarna från Crianza till Gran Reserva, samtidigt som de uppvisar den fruktdrivna stilen som Rioja Alavesa är känd för. I våra ögon semi-modernt, en fot i tradition och en fot i innovation.



---

## Om Viña Real Rioja Blanco Barrel Fermented 2018

**Producent:** Viña Real

**Ursprung:** D.O Rioja, Spanien

**Terroir:** Kalkrik lerjord

**Skörd:** Manuell

**Druva:** viura

**Vinifiering:** Musten macererar med skalén i 6-8 timmar innan jäsningsen för att utvinna struktur och extra aromatik. Musten pressas varsamt och jäser dras över på nya franska och amerikanska ekfat där jäsningsprocessen pågår vid under 20°C. Vinet lagras sedan på jästfällningen med battonage periodvis före filtrering och buteljering.

**Lagring:** Kan lagras 5-10 år.

**Årgång:** 2018

**Art. nr:**

**Pris:** 129 kr

**Alc/vol:** 13

**Antal:** Flaska (750 ml)