Vinófilos



Lore de Ostatu 2022 - 75cl



Precio:

17,94 €

Resumen:

Fermentado en cuba de roble y madurado con sus lías durante 6 meses. Viura y Malvasía procedentes de un viñedo muy especial: "Valcavada", plantado en 1957.

Características:

Añada: 2022 Países: España

Zona de producción: D.O.Ca. Rioja

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Viura

Uva (2): Malvasía Temp. mínima (°C): 8 Temp. máxima (°C): 10

Graduación: 14

Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

Nariz: Gran complejidad aromática, con recuerdos a flores y fruta blanca. Notas cítricas y algo de membrillo, así como ligeros ahumados. Boca: Mineralidad, excelente acidez y discreta madera. Como buen blanco gastronómico, tiene un largo final que lo convierte también en un vino perfecto para largas sobremesas.