



LOS TOCONES

BLANCO SEMIDULCE D.O. RIOJA

Color amarillo pálido con tonos verdosos y destellos dorados. De nariz intensa y expresiva, complejo y aromático. Explosión de sensaciones florales y frutales que nos traen agradables recuerdos, donde está muy presente la fruta blanca. Matices a frutas de pepita y a caramelos de manzana y pera.

Vino blanco joven, con un buen recorrido en la boca.

Elaborado principalmente con una selección de uvas de la variedad Viura. Macerado en frío para extraer los aromas de los hollejos, suave prensado, desfangado, fermentación en frío del mosto limpio y parada de la fermentación conservando parte de los azúcares naturales de la uva.

En boca: Un vino amplio y fresco. Debido a su dulzor el vino es sedoso y presenta un equilibrio muy conseguido entre el dulzor y la acidez.

A la vista: Color amarillo pálido con tonos verdosos y destellos dorados.

En nariz: De nariz intensa y expresiva, complejo y aromático. Explosión de sensaciones florales y frutales que nos traen agradables recuerdos, donde está muy presente la fruta blanca. Matices a frutas de pepita y a caramelos de manzana y pera.

TEMPERATURA

8°

GRADUACIÓN

12%