

Corona 2015

Vino semi-dulce vendimiado con un porcentaje de podredumbre noble y fermentado en barrica nueva americana.



- Tipo de Vino: Blanco
 - Zona de Producción: Rioja
 - Cosecha: 2015
 - Calificación DOCa Cosecha: Muy buena
 - Calificación CVNE: Excelente
 - Variedades de uva empleada: 85% Viura
15% Garnacha Blanca
 - Tipo de botella: Bordelesa
 - Formatos: 75cl.
-

Datos Analíticos

- Grado alcohólico: 13 %
 - Acidez Volátil: 0,44
 - Acidez Total: 4,84
 - pH: 3,35
-

Características Elaboración

Este vino sólo se elabora aquellos años en que la climatología permite unas condiciones óptimas de sobremaduración. La vendimia se realiza de forma manual y con un cierto porcentaje de podredumbre noble. Fermentamos el mosto en barricas nuevas de roble americano, cortando dicho proceso fermentativo mediante procedimientos físicos (trasiega, frío y filtración). El vino vuelve a barricas decidiendo mediante cata el momento de su embotellado.

Datos de la Cosecha

La añada 2015 mejora tanto cuantitativa como cualitativamente los resultados de las dos cosechas anteriores. Tras un ciclo vegetativo con una climatología muy favorable, y tras las labores de campo realizadas para preservar el estado sanitario de la uva, el viñedo ha presentado una excelente situación vegetativa y sanitaria al final del envero, con expectativas de una gran cosecha en cantidad y calidad. Con un adelanto de la cosecha de unos 10 días y con una climatología que acompañó en todo momento a una la vendimia realizada de forma selectiva. Se permite culminar las buenas expectativas que se forjaron en los inicios. Permitiendo la elaboración de vinos de alta calidad.

Notas de Cata

Color amarillo pálido con reminiscencias de oro nuevo. Nariz intensa donde predominan las notas florales entremezcladas con los frutos secos y los aromas procedentes de la barrica como vainilla y especias dulces. En boca su entrada es dulce y suave con un paso amplio y untuoso. La retronasal es larga y sabrosa dejándonos una sensación de elegancia en el vino que nos lleva a maridarlo tanto con aperitivos como con postres o incluso sin acompañamiento. Temperatura de servicio recomendada entre 6 y 8°C.