



Naira Medrano Irazu

GARNACHA BLANCA 2024

D.O.Ca Rioja.

VENDIMIA: Realizada manualmente en remolques de 2.000kg a primera hora a no más de 5º de temperatura

VIÑEDOS: 4 hectáreas a 600 metros de altitud. Ubicados en Laguardia y Elvillar con suelos arcillo-calcáreos.

VARIEDAD: 100% Garnacha Blanca

ELABORACIÓN: Vino joven, sin envejecimiento en barrica. Macerado en frío durante 12 horas. Fermentación en depósitos de acero Inoxidable a temperatura controlada para no perder sus aromas.

GRADUACIÓN: 13% Vol.

NOTA DE CATA:

Fase Visual: brillante, de color amarillo pálido con toques verdosos propios de su juventud y frescura.

Fase Olfativa: aromas intensos con recuerdos florales y afrutados

Fase Gustativa: acidez agradable con un final fresco.

Temperatura consumo: 9ºC – 10ºC.