

## FICHA TÉCNICA

# Pigeage

## BLANCO



ALTOS DE RIOJA

VITICULTORES & BODEGUEROS

### DATOS TÉCNICOS:



60% VIURA  
40% CHARDONNAY



13,5 % Vol.



12 meses  
BARRICA  
FRANCESA



D.O. Ca Rioja

VINO BLANCO

ÉPOCA DE VENDIMIA

Finales de agosto, principios de  
septiembre.

COSECHA:

Manual.

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

8 meses de bâtonnage  
4 meses de crianza sobre lías.



### NOTAS DE CATA

Color dorado, brillante y limpio. Aroma intenso, mostrando la crianza en barrica sobre lías. Abundantes aromas frutales, principalmente fruta blanca, con toques balsámicos. Complejo y muy elegante, con mucho volumen.

### VIÑEDO

Procedentes de viñedos de gran altitud de 60 años.

### FORMATOS

Caja de 6: BOTELLA 75 CL.  
Caja de 12: BOTELLA 75 CL.

*Barricas de roble francés nuevas, de un año y de segundo uso, durante un total de 12 meses, que incluyen 8 meses de bâtonnage tres veces por semana y 4 meses de crianza sobre lías.*

### PUNTOS

**92 puntos** Andreas Larsson

**90 puntos** Decanter

**92 puntos** Tim Atkin

**92 puntos** Vinos Gourmet

**93 puntos** Catavinum World Wine & Spirits Competition