

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		FORMATOS
Procedentes de viñedos de gran altitud de 60 años.		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 Oro Berliner Wein Trophy 92 puntos Vinos Gourmet 93 puntos Catavinum World Wine & Spirits Competition Oro Mundos Vini	