

Amaren White Barrel Fermented

Rypäleet tähän valkoviiniin tulevat viinitarhojen korkeimmalta kohdalta. Tertut ovat pieniä, joka mahdollistaa täydellisen kypsymisen ja paljon nyansseja. Tämä on viini suurella aromaattisella intensiteetillä ja eleganssilla. Rajoitettu saatavuus.

Viinitarhat iältään yli 50-vuotiaita. Käyminen tapahtuu uusissa, ranskalaisissa tammitynnyreissä, 11 kuukauden ajan.

Tuotantomäärä: 28 800 ptoa

Tuotetiedot

Maa: Espanja

Tuontantoalue: DOCa Rioja

Tuottaja: Bodegas Amaren

Rypäle/rypäleet: Viura 80%, Malvasia 20%

Alkoholi: 13,5 %

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Vaalea oljenkeltainen

Tuoksu: Runsas, avoin, hedelmäkakkua, hunajaa, sitruksia.

Maku: Kuiva, runsaan hedelmäinen, ananasta, sitruunankuorta, yrttisyttöä, raikasta mineraalisuutta, virkistävä hapokkuus

Ruokasuositukset: Kala, Rapu, Kasvisruoka

