

# CORONA

## 2012

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

**Nombre del Vino:** CORONA  
**Tipo de Vino:** Blanco Semidulce  
**Zona de Producción:** Rioja  
**Cosecha:** 2012  
**Calificación DOCa Cosecha:** Muy Buena  
**Variedades de Uva empleada:** 85% Viura  
15% Garnacha Blanca, Malvasía

**Tipo de botella:** Bordelesa  
**Cajas y botellas:** C/12 – 50cl

**Grado alcohólico:** 13,3 % Vol.  
**Acidez Total:** 5,56 g/l  
**pH:** 3,25  
**Acidez Volátil:** 0,31 g/l  
**SO<sub>2</sub>L/T:** 40/156 mg/l  
**Azúcares:** 44 gr/l

### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Este vino solo 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 cosecha 2012 escasa en la DOC Rioja debido a la sequía que ha caracterizado esta añada. El rendimiento en la viña ha sido menor sobre todo en las zonas de secano y ha afectado a todas las variedades, especialmente al blanco. La sequía se vio ligeramente aliviada a finales de septiembre y octubre y las uvas experimentaron una mejora tecnológica. En CVNE empezamos el 20 de septiembre, concluyendo el 23 de Octubre ya que, debido a los cambios de tiempo y a la incertidumbre, ha sido una vendimia lenta y selectiva. La uva llegó a la bodega en un excelente estado sanitario y los vinos obtenidos son vinos muy mediterráneos, aromáticos y afrutados.

### NOTAS DE CATA

Atractivo color amarillo dorado pálido. En nariz las flores son predominantes, tras las cuales se deja entrever la perfecta armonía existente entre los aromas a frutos secos, como avellanas, nueces y los correspondientes a la barrica, vainillas, miel, membrillo. Esto junto con el suave dulzor que se produce en la entrada de boca, y la elegancia a su paso por el paladar nos dan un vino con volumen y largo postgusto. Maridaje apropiado tanto para postres, como queso azul o incluso para entrantes o platos difíciles de maridar como los que contienen salsa dulces o foie.

Recomendamos una temperatura de servicio de unos 9°C.



# CORONA

## 2012

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

<b>Nombre del Vino:</b>	CORONA
<b>Tipo de Vino:</b>	Blanco Semidulce
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja
<b>Cosecha:</b>	2012
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Muy Buena
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	85% Viura 15% Garnacha Blanca, Malvasía
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	C/12 – 50cl
<b>Grado alcohólico:</b>	13,3 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5,56 g/l
<b>pH:</b>	3,25
<b>Acidez Volátil:</b>	0,31 g/l
<b>SO2L/T:</b>	40/156 mg/l
<b>Azúcares:</b>	44 gr/l



### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Este vino solo 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 donde adquiere su complejidad, decidiendo mediante cata el momento de su embotellado.

### DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2012 escasa en la DOC Rioja debido a la sequía que ha caracterizado esta añada. El rendimiento en la viña ha sido menor sobre todo en las zonas de secano y ha afectado a todas las variedades, especialmente al blanco. La sequía se vio ligeramente aliviada a finales de septiembre y octubre y las uvas experimentaron una mejora tecnológica. En CVNE empezamos el 20 de septiembre, concluyendo el 23 de Octubre ya que, debido a los cambios de tiempo y a la incertidumbre, ha sido una vendimia lenta y selectiva. La uva llegó a la bodega en un excelente estado sanitario y los vinos obtenidos son vinos muy mediterráneos, aromáticos y afrutados.

### NOTAS DE CATA

Atractivo color amarillo dorado pálido.

En nariz las flores son predominantes, tras las cuales se deja entrever la perfecta armonía existente entre los aromas a frutos secos, como avellanas, nueces y los correspondientes a la barrica, vainillas, miel, membrillo. Esto junto con el suave dulzor que se produce en la entrada de boca, y la elegancia a su paso por el paladar nos dan un vino con volumen y largo postgusto. Maridaje apropiado tanto para postres, como queso azul o incluso para entrantes o platos difíciles de maridar como los que contienen salsa dulces o foie. Recomendamos una temperatura de servicio de unos 9°C.