

CORONA

2014

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:	2014
Calificación DOCa Cosecha:	Buena
Variedades de Uva empleada:	85% Viura 15% Garnacha Blanca, Malvasía
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	C/12 – 50cl
Grado alcohólico:	13 % Vol.
Acidez Total:	4,84 g/l
pH:	3,35
Acidez Volátil:	0,36 g/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 2014 supera en cantidad a las dos cosechas anteriores. El año ha transcurrido con una climatología favorable dando como resultado un ciclo vegetativo que permite esperar una buena añada. Tanto los meses de verano como el momento de la recolección han estado marcados por más lluvia de la esperada. Una vez más los tratamientos preventivos realizados en nuestros viñedos, tales como aclareo de racimos y deshojado nos han permitido obtener una uva de calidad. El momento óptimo para realizar la vendimia es en su comienzo el 23 de septiembre con el blanco y su continuación con la tinta hasta que finaliza con buenas perspectivas el 22 de octubre.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con tonalidad dorada. En nariz existe un perfecto equilibrio entre los diferentes aromas que proceden tanto de la fermentación como de la estancia en barrica. Predominando las flores, frutas dulces, los frutos secos, vainillas y membrillos.... Entra en boca con un suave dulzor que le confiere al vino un paso elegante y sabroso, una largura y amplitud que se refleja en una retronasal compleja y muy interesante. Maridaje aconsejado, aperitivos, entrantes, queso azul y postres no muy dulces. Temperatura de servicio recomendada entre 6 y 8°C



CORONA

2014

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:	2014
Calificación DOCa Cosecha:	Buena
Variedades de Uva empleada:	85% Viura 15% Garnacha Blanca, Malvasía
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	C/12 – 50cl
Grado alcohólico:	13 % Vol.
Acidez Total:	4,84 g/l
pH:	3,35
Acidez Volátil:	0,36 g/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 donde adquiere su complejidad, decidiendo mediante cata el momento de su embotellado.

DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2014 supera en cantidad a las dos cosechas anteriores. El año ha transcurrido con una climatología favorable dando como resultado un ciclo vegetativo que permite esperar una buena añada. Tanto los meses de verano como el momento de la recolección han estado marcados por más lluvia de la esperada. Una vez más los tratamientos preventivos realizados en nuestros viñedos, tales como aclareo de racimos y deshojado nos han permitido obtener una uva de calidad. El momento óptimo para realizar la vendimia es en su comienzo el 23 de septiembre con el blanco y su continuación con la tinta hasta que finaliza con buenas perspectivas el 22 de octubre.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con tonalidad dorada. En nariz existe un perfecto equilibrio entre los diferentes aromas que proceden tanto de la fermentación como de la estancia en barrica. Predominando las flores, frutas dulces, los frutos secos, vainillas y membrillos.... Entra en boca con un suave dulzor que le confiere al vino un paso elegante y sabroso, una largura y amplitud que se refleja en una retronasal compleja y muy interesante. Maridaje aconsejado, aperitivos, entrantes, queso azul y postres no muy dulces. Temperatura de servicio recomendada entre 6 y 8°C