



Fincas de procedencia

D.O.: Rioja, subzona: Rioja alta.
Clima continental.
Suelo arcillocalcáreo.



Variedad de la uva

Viura y Garnacha blanca procedente
de los viñedos más antiguos.



Elaboración

Vendimia manual.
Fermentación y crianza en
barrica de roble francés.
Mínimo 36 meses.



PAN TOSTADO



NARANJA



MIEL



Color

Amarillo pajizo.

Nariz

Presenta notas de ahumados,
tostados, frutas confitadas,
ciruelas claudias pasificadas
y flores secas.

Boca

De tacto sedoso, cremoso, con un
postgusto amplio y final abocado,
que nos deja un recuerdo mineral
(tiza - suelo calcáreo).



Desde 1886

Premium Fincas

SPAIN

CAVA / RÍAS BAIXAS / RIBERA DEL DUERO / RIOJA / RUEDA / SIERRAS DE MÁLAGA

www.premiumfincas.com