



BODEGAS CICERÓN
RIOJA



LARRADES BLANCO

VARIEDAD DE LA UVA: Viura 90%, Garnacha Blanca 10%.

ELABORACION: La recolección es manual utilizando cestos de unos 20kg, lo que nos permite dos cosas; la primera y más importante, desechar las uvas que visualmente no muestren la calidad suficiente, y la segunda, evitar la rotura de los granos de uva. Las uvas se maceran durante 24 horas; después, se extrae el mosto flor a unos depósitos de acero inoxidable donde tiene lugar la fermentación, que se realiza a bajas temperaturas para evitar la pérdida de compuestos aromáticos.

COLOR: Amarillo pajizo con irisaciones verdosas. Limpio y brillante.

AROMA: Frutas de pepita (manzana y pera), cítricos y tropicales.

GUSTO: Entrada fresca en boca. Agradable acidez, untuoso y muy frutal. Larga persistencia con buena sensación de retrogusto.

