



Amaren Blanco Fermentado Barrica



FICHA TÉCNICA

 BODEGAS AMAREN

 D.O.Ca. RIOJA

 BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

 VIURA, MALVASÍA RIOJANA Y TEMPRANILLO BLANCO

 CRIANZA DE 8 MESES EN BARRICA Y HUEVO DE HORMIGÓN CON BATÔNNAGE PERIÓDICO

NOTA DE CATA

-VISUAL: Color amarillo brillante y limpio

-AROMA: Fruta madura, fruta de hueso, cítricos y bong, acompañado de una fruta tropical

-SABOR: En boca es muy fresco gracias a la acidez que aportan las variedades blancas. Se identifica una fruta de hueso con notas cítricas, sabores de fruta tropical con una agradable grasa envolvente gracias al trabajo con las lías