



DIAMANTE

BLANCO - JOVEN

VARIEDADES

Viura y Malvasía.

ELABORACIÓN

Los racimos de uva son recepcionados en tolva de acero inoxidable para ser posteriormente despalillados (separación de bayas y escobajos) y seguidamente molidas sus bayas. El contacto con la piel de uva, pulpa, pepitas y mosto se produce en depósitos de acero inoxidable durante 14 horas aproximadamente a una temperatura media de 10°C. Pasado este tiempo, el mosto es separado de las partes sólidas y fermenta aparte a una temperatura media de 16°C. Transcurrida parte de la fermentación, esta se paraliza por sistemas de frío con el fin de mantener los azúcares naturales que confieren a este vino una de sus peculiaridades.

CATA

De color amarillo pajizo con tonos dorados. En nariz es ligeramente floral y destacan las notas de fruta madura. En boca es suave y untuoso.

MARIDAJE

Aperitivos, pescados, mariscos, arroces, postres, platos fríos.

FICHA TÉCNICA

 TEMPERATURA DE CONSUMO
8°

PREMIOS

NÚMERO 1 EN VENTAS
de vino blanco de Rioja en España

NÚMERO 1 EN VENTAS
de vino blanco en México por encima de US\$ 7

MEDALLA DE BRONCE
Sélections Mondiales, Canadá: 2007

88 PUNTOS
Tasting Panel Blue Reviews, EEUU : 2011

88 PUNTOS
Vinous, EEUU: 2014

86 PUNTOS
Wine Advocate (Robert Parker), EEUU: 2007

86 PUNTOS
Beverage Tasting Institute, EEUU: 2006

85 PUNTOS
Wine Enthusiast, EEUU: 2006