



TALLA DE  
*Diamante*

RIOJA

Denominación de Origen Calificada

# TALLA DE *Diamante*

*Talla de Diamante busca satisfacer y sorprender en los momentos y lugares más especiales.*

*Su peculiaridad se encuentra en las variedades que lo componen: Viura y Chardonnay. Tradicionalmente, los blancos de Rioja y de nuestra Bodega en particular, se han basado en su mayoría en la variedad Viura. Sin embargo, la aprobación de nuevas variedades por el Consejo Regulador, ha permitido investigar nuevas posibilidades, nuevos ensamblajes y cómo no, poder llevar a cabo proyectos que transmitan nuevas sensaciones.*

*Para Talla de Diamante se han seleccionando distintas parcelas partiendo de la premisa de que la edad de las cepas de Viura debía ser superior a 30 años. Cepas enraizadas en suelos arcillo-calizos de la zona más occidental de Rioja. La plantación de Chardonnay se encuentra en la Rioja media, a una altitud de 690 metros. El suelo es arcillo-arenoso. Dada la juventud de las cepas, se realiza una selección previa de las mismas para la elaboración de este vino.*

*Previa maceración en frío, se inicia la fermentación de ambas variedades con el fin de extraer la mayor complejidad aromática posible. Se paraliza la fermentación cuando el nivel de dulzor, acidez y estructura son los adecuados para obtener un vino de altísima calidad.*



*Talla de Diamante es un ensamblaje perfecto de Viura 75 % y Chardonnay 25 %.*



*De color amarillo pajizo con hermosos destellos verdes, destaca en nariz por sus notas de fruta blanca madura, frutas exóticas y cítricos.*



*En boca se expresa con potencia, amplitud y perfecto equilibrio grado-acidez. Final elegante y muy fresco por sus notas cítricas y carbónico natural.*