

Los Corrales de Moncalvillo

LOS CORRALES DE MONCALVILLO MATURANA BLANCA 2019

VARIEDADES DE UVA

100% Maturana Blanca.



ANÁLISIS SENSORIAL

Color: amarillo dorado, intensidad media-alta.

Aroma: frutos secos, caramelo, fruta blanca.

Sabor: sedoso, elegante, acidez baja, final largo y persistente.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Temperatura de consumo entre 8°C y 10°C.

Arroces, cremas, todo tipo de pescado y marisco

TIPIFICACIÓN POR SUBZONAS

100% Rioja Alta

CRIANZA EN BODEGA

12 meses en barrica nueva de roble francés de 225 litros,
moviendo lías

3 meses en botellero a temperatura controlada

Recogida de la uva a mano.

Recepción de uvas seleccionadas.

Uva despalillada sin estrujado.

Fermentación a temperatura controlada en barricas
nuevas de roble francés de 225 litros.

Trabajo de lías mediante batonag.

ANÁLISIS

pH	3,20 upH
Alcohol %	13,00 % v/v
A. Reductores	1,4 g/l
Acidez total en A. Tartárico	6,20 g/l
A. Sulfuroso total	30 mg/l

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

