

Los Corrales de Moncalvillo

LOS CORRALES DE MONCALVILLO MATURANA BLANCA



Los Corrales de Moncalvillo es nuestra gama creada a partir de la variedad Maturana blanca, una variedad ancestral y exclusiva de Rioja, cultivada durante siglos y hoy casi extinta.

VARIETADES DE UVA

100% Maturana Blanca.

VINIFICACIÓN

Este vino nace en las laderas frescas de la comarca del Moncalvillo, donde la altitud y la brisa de la sierra favorecen una maduración pausada. La Maturana Blanca, una de las variedades más antiguas y escasas de Rioja, se vinifica con cuidado para preservar su carácter singular. Tras una fermentación controlada, el vino descansa 6 meses en barricas de roble francés en bodega, lo justo para ganar textura y complejidad sin perder su frescura. Pasado ese tiempo, pasa en botella 3 meses hasta lograr su punto perfecto de consumo.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido con reflejos dorados. En nariz despliega una paleta sutil y elegante: flores blancas, piel de cítrico, hierbas frescas y un delicado fondo de almendra. En boca es limpio, envolvente y vibrante, con una acidez viva y una ligera cremosidad que alarga su persistencia y lo dota de carácter.

MARIDAJE

Ideal para acompañar arroces, cremas, todo tipo de pescados y mariscos.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

La temperatura adecuada de consumo debe estar entre los 7° - 9°C

TIPIFICACIÓN POR SUBZONA

100% Rioja Alta.



Rioja

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA