



NIEVES BLANCO VINO BLANCO

INFO

Variedad: 100% Riesling

Añada 2024

Graduación alcohólica: 12

VINIFICACIÓN

Maceración pre-fermentativa en frío durante 48h.

Fermentación alcohólica en depósitos de inox .

Crianza sobre sus lías.

6 meses de crianza en roble francés + 6 meses
mínimo de crianza en botella.

Clarificación estática.

QUÉ LO HACE ESPECIAL

Viñedos situados a 1.200 y 1.300 metros de altitud en pleno Pirineo Aragonés. En éste enclave obtenemos una materia prima única en nuestro país.

Obtenemos vinos con mayor acidez y menor concentración de alcohol, que los hacen más frescos y apetecibles.

Este blanco tiene una nariz golosa y muy floral. Notas de mantequilla y yogur de limón.

Una boca untuosa y fresca a la vez.

Muy representativo de la viticultura de montaña. No deja indiferente a quien lo toma.