

Iñigo Amézola, blanco fermentado en barrica, 2022

Varietales: 100% Viura

Alcohol: 13,5%

Vendimia: vendimia tardía de uvas seleccionadas de la parcela María Antoniana.

Vinificación: maceración en frío del mosto con el hollejo durante 48 horas y posteriormente fermentado en barrica nueva de roble francés.

Crianza: 7 meses en barricas de roble francés (100% nuevas).
Resto en botella.

NOTAS DE CATA

Amarillo limón con reflejos verdes. Nariz con intensos aromas a manzana, piña y albaricoque. Vino muy aromático y vivo, fino y fresco.

EDICIÓN LIMITADA: 3.000 botellas

