

CAMPILLO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

Descripción

Limpio, brillante, color amarillo pajizo con destellos verdosos. En nariz es amplio, notas dulces, melosas. La barrica se hace presente por los aromas a vainilla. Al fondo se percibe un toque floral, de flores blancas. En el paladar es redondo, homogéneo, elegante, con buena acidez. Al final, se perciben ligeras notas de tostados. Final largo, se mantienen los recuerdos a vainilla de la barrica.

Perfecto para maridar con salchichas frankfurt. Patatas guisadas, al horno o en puré. Combina muy bien con la mayor parte de los pescados, mariscos y verduras. Fondue, queso de cabra o requesón. Pasta con albahaca, bechamel, queso.

Características



Blanco Viura y Chardonnay



Fermentado en barricas de roble francés y americano.



D.O.Ca. Rioja



75 cl.



Premios



Medalla de Plata, añada 2018. Cata de verano Mundus Vini 2019.



92 puntos, añada 2.018. Cata 2.019



91 puntos, añada 2016. Guía Peñín 2018, España



90 Puntos, añada 2.014, Guía Peñín 2.015, España



91 Puntos, añada 2.014, International Wine Cellar, Josh Reynolds, EEUU