

Moraza Las Tasugueras 2018 (blanc)

Appellation : Vino de San Vicente de la Sonsierra, Rioja Alta, *Rioja DOCa*

Millésime 2018: année tout en fruit, longue saison de maturation, été plutôt frais, vendanges en octobre

Vignoble : San Vicente de la Sonsierra, Rioja Alta

Parcelle: Las Tasugueras

Sol : Prédominance de calcaire et un peu d'argile

Altitude : 600 mètres

Cépage : 100 % Tempranillo blanco

Système de conduite : double royat

Viticulture : certifié bio

Vendange : manuelle

Vinification : fermentation spontanée en cuve inox, non clarifié, non filtré.

Volume d'alcool : 12,5% alc./vol.

So2 total: 30 mg/l

Dégustation : Jaune étincelant, nez de pêche, poire. En bouche, belle fraîcheur, pointe d'agrumes.

Accords : vin idéal pour l'apéro, accompagne à merveille les poissons à chair blanche