



BODEGAS FORCADA

*Vinedos Alta Montaña*

## **- LA FORCADA -**

B L A N C O



**MARCA** La Forcada Vendimia Seleccionada

**TIPO DE VINO** (D.O.C.RIOJA) Blanco Vendimia Seleccionada

**GRADUACIÓN** 14°C

**QUIMICA** No contiene. Producto en reconversión, solo contiene sulfitos.

**ELABORACIÓN** Recogida nocturna. Uva despalillada. Maceración prefermentativa en depósito inoxidable a 3°. Prensado neumático. Fermentación a 10° durante 20 días.

**CRianza** 4 meses en barrica nueva americana y francesa.

**VARIETADES** 97% Sauvignon Blanc and 3% Garnacha Blanca.

**TEMPERATURA ACONSEJABLE DE CONSUMO** 8°-12°

**VIÑEDOS**

Situados a una altitud de 600-700 metros ubicados en la SIERRA DE ALCARAMA dentro de la RESERVA DE LA BIOSFERA

**CATA**

. Color amarillo con tonos verdosos, limpio y brillante.

. Aromas muy intensos, frescos, afrutados que recuerdan frutas exóticas bien combinadas con sabores tostados de crianza, café, muy complejo.

. En boca es fresco y afrutado dejando sensaciones muy agradables en su camino.



CNO. CARNANZÚN, 9 T. + 34 941 175 706 · F. + 34 941 175 706 · 26527 · RINCÓN DE OLIVEDO · LA RIOJA

WWW.BODEGASFORCADA.COM