

## Manuel Quintano



ORIGEN: RIOJA

VARIEDAD: Tempranillo blanco y viura

GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%

### ELABORACIÓN:

Uvas provenientes de una previa selección de viñedos, con suelos de tierra arcillosa y arcillo-calcárea que se caracterizan por ser poco fértiles con baja producción de racimos, situadas a una altitud entre 400 y 700 metros.

Prensado suave y fermentación en barricas de roble francés de diferentes capacidades a temperatura controlada. Crianza de 6 meses en las mismas barricas trabajando las propias lías de fermentación hasta su salida previa al embotellado

### CATA:

**COLOR:** Amarillo pajizo con ribetes verdosos.

**AROMA:** Elegante en nariz por el equilibrio entre aromas de fruta tropical y matices florales.

**SABOR:** De volúmen medio en boca con postgusto elegante donde aparecen matices tostados que denotan una ligera presencia de la madera.

