



Vega ORGANIC Vella

VEGA VELLA

Blanco fermentado en barrica



Garnacha Blanca y Sauvignon Blanc (50%/50%)



Viñedos propios situados en La Rioja Oriental con una orientación norte - sur, en un suelo fértil, de limos y arcillas de Agricultura Ecológica desde hace más de tres décadas. Campo de poca producción. Viñedos tratados con productos naturales. Vendimia nocturna.



Extracción del mosto tras macerar en frío con hollejos que decantará por frío en depósitos de acero inoxidable. Fermentación alcohólica en barricas nuevas de roble francés de grano fino y tostado ligero a 16°C, llevando a cabo un proceso natural lento. Fermentación final sobre lías finas durante 4 meses.



10 - 12 °C



13 % Vol.



Amarillo limón con destellos dorados.



Aromas de frutas tropicales, como piña y mango junto a notas herbáceas refrescadas por aromas cítricos. Sutiles toques de melocotón y albaricoque derivados de la elaboración y crianza.



Sabores herbáceos y cítricos guiados por una buena acidez junto a flores blancas, frutas tropicales y de hueso que componen un vino untuoso de buena estructura.



Carnes blancas, quesos frescos y semicurados, verduras, platos oleosos, arroces, marisco, frutos secos y postres.



2017



2017



2017



2018



2018



2019



2021