



HISPANIA

Blanco 2020

Denominación de Origen Ribera del Duero



Variedades: Albilllo Mayor 75%, Pirulés, Viura y Malvasía.

Tipo de suelo: Franco arenoso

Ubicación parcelas: Selección manual de parcelas de más de 70 años situadas en los alrededores de Zazuar (Burgos)

Tipo de cultivo: Agricultura sostenible.

Rendimiento: 2.500 kg/Ha

Fermentación alcohólica: Prensado directo y fermentación en depósito de hormigón con levadura autóctona.

Fermentación maloláctica: Completa en barrica de Roble Español.

Crianza: 16 Meses en barricas de Roble Español (Quercus Pyrenaica) en formatos de 225 y 500 litros.

Grado alcohólico: 13,5º

Producción: 2.690 botellas numeradas de 750 ml.

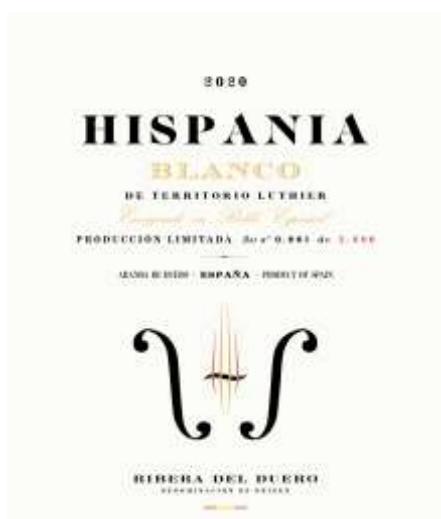
Ficha de cata

Fase visual: Amarillo dorado con ribete dorado.

Fase olfativa: Frutas blancas, tonos cítricos, miel, especiados muy complejos, monte bajo, frutas blancas, membrillo, balsámicos, floralidad con recuerdos de sotobosque y tostados de madera.

Fase gustativa: Entrada suave, glicérico, largo, fresco con postgusto fresco y aterciopelado, vertical y con una gran capacidad de guarda.

Temperatura de servicio recomendada: de 11 a 12ºC



TERRITORIO LUTHIER

Paraje de la Rastrilla. 09400. Aranda de Duero (Burgos). Tel +34 947 069787. Mov. +34 644 707 782
territorioluthier.com - luthier@territorioluthier.com