

LONDOÑO

Blanco



Denominación de origen: D.O.Ca. Rioja
Graduación: 12.5% vol.
Variedad de uva: Viura

Appellation of origin: D.O.Ca. Rioja
Alcohol content: 12.5% vol.
Grape variety: Viura

ELABORACIÓN / WINEMAKING

Maceración pelicular de 24 horas y fermentación a temperatura controlada (12 °C) durante 45 días con levaduras seleccionadas por su comportamiento aromático.

24-hour skin maceration and fermentation at controlled temperature (12 °C) during 45 days with selected aromatic yeasts.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



Color amarillo pajizo verdoso brillante.

Straw yellow bright green.



Muy intenso en nariz con aromas finos y elegantes, frutos tropicales, con matices de hinojos, menta, manzana y notas florales.

Very intense on the nose with fine aromas of elegant tropical fruit, with hints of fennel, mint, apple and floral notes.



En boca es fresco con un muy buen paso de boca y sensación de fruta madura, sabroso con cierto carácter grasoso.

Fresh in the mouth with a very good palate and sensation of ripe fruit. Tasty with a fatty character.



DON SANCHO DE LONDOÑO

Ctra. Nájera, s/n, 26323 Hormilla, La Rioja
(+34) 941 05 89 76 www.londono.es