

# Real de a 8

## Blanco



Denominación de origen: D.O.Ca. Rioja  
Graduación: 12% vol.  
Variedad de uva: Viura

Appellation of origin: D.O.Ca. Rioja  
Alcohol content: 12% vol.  
Grape variety: Viura

### ELABORACIÓN / WINEMAKING

Después de la vendimia en las frescas horas de la mañana, la uva se transporta a la bodega en pequeñas cajas, luego se despalilla y estruja. Las pieles reposan con el jugo sin fermentar durante tres días. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable. El lento proceso de fermentación (30 días a 12 °C) permite que el vino conserve un alto grado de riqueza y sabor. Tras la fermentación, el vino madura en depósito de acero inoxidable durante 2 meses sobre lías. Para conservar la frescura, el vino no realiza la fermentación maloláctica. Después de una ligera filtración, el vino se embotella.

After picking during the cool morning hours, the grapes are transported to the winery in small boxes, and then de-stemmed and crushed. The skins rest with the unfermented juice for three days. Fermentation takes place in stainless steel tanks. The slow fermentation process (30 days at 12 °C) allows the wine to retain a high degree of richness and flavor. After fermentation, the wine ages in stainless steel tank for 2 months on the lees. To retain freshness, the wine does not undergo malolactic fermentation.

### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



Oro pálido.

Pale gold.



Los aromas de ralladura de limón, pera y flores muy concentrados llevan sutiles matices de miel y hierbas.

Sharply focused lemon zest, pear and floral scents carry subtle honey and herb overtones.



Seco y carnoso en boca, ofrece una esencia de cítricos amargos y sabores de higos frescos que aumentan de peso con la aireación. Concentrado pero nervioso a la vez, con un final energético y una persistencia cálida y afrutada.

Dry and fleshy in the mouth, offering bitter citrus pith and fresh fig flavors that put on weight with air. Nicely concentrated yet nervy, finishing with good energy and warm, fruity persistence.



**DON SANCHO DE LONDOÑO**

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