



VIUDA NEGRA

VILLAHUERCOS



Tempranillo Blanco 100% de nuestra finca Villahuercos.



Fermentamos el mosto en barricas nuevas de 500 litros de roble francés y un pequeño porcentaje de acacia.



Crianza de 6-8 meses en barricas de 500 litros. Mantenido con sus lías finas para dotarlo de volumen.



La primera finca que se plantó. 0´90 Has en las que apostamos por una variedad autóctona de La Rioja. Un vino experimental que nació durante los estudios y que después se ha convertido en nuestro blanco insignia.



Formatos disponibles:
750 ml. (Caja de 6 botellas)
1500 ml. (Caja individual de madera)



Puntuaciones:
* 91 puntos Guía Peñín
* 93 puntos Tim Atkin



DE MUNICIPIO



Javier San Pedro Ortega