



CAUDALIA DE VALLOBERA

TEMPRANILLO BLANCO FERMENTADO
Y ENVEJECIDO EN BARRICA

 100% Tempranillo blanco.

 La uva procede de una parcela plantada en Elvillar de Álava en 2.012, a una altitud de 650 metros sobre el nivel del mar.

 Obtención del mosto yema, desfangado. Fermentación en barricas 50% nuevas y 50% de segundo año, donde envejece durante 11 meses sobre sus lías. Batonage cada 3-4 días.

 De **color** amarillo pajizo pálido.
Nariz compleja, fruta madura, ligero anisado y fondo floral.
En **boca** posee recuerdos balsámicos, sabroso, voluminoso, con un punto cítrico fresco y final vivo pleno de fruta.

Limitada producción para un blanco que expresa algo más que fruta.

 Recomendamos Caudalia con mariscos, ostras con limón...

 Botella de 75 cls. Magnum 1,5 litros.



VALLOBERA

LAGUARDIA · RIOJA ALAVESA