



BODEGAS HNOS. PECIÑA

Crta. de Vitoria · km. 47  
San Vicente de la Sonsierra · La Rioja  
t. 941 334 366



# CHOBEO DE PECIÑA BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

Uvas viura procedente de Finca Iscorta plantadas hace más de 50 años, vendimiadas a mano en cajas de 15 kilos para evitar cualquier tipo de rotura, oxidación o fermentación previa a la entrada en bodega. A continuación, pasan por una mesa de selección donde se eliminan aquellas que no superan la máxima calidad, y consiguiendo así que los granos lleguen enteros a la prensa. Una vez en la prensa, y tras un suave escurrido, obtenemos un mosto con mucha complejidad que irá a parar a barricas de roble americano nuevas, donde realizará la fermentación alcohólica durante un mes, recibiendo diariamente battonages para la obtención de un vino bien estructurado.

Después de la fermentación y tras un trasiego, permanecerá 2 meses más en la misma barrica antes de ser embotellado para conseguir el ansiado equilibrio entre fruta y madera. La fermentación se realiza durante 1 mes a 18° C.

## NOTA DE CATA:

Variedad: 100 % Viura

Graduación: 12.50%

Color: Limpio y brillante, amarillo pajizo con reflejos dorados.

Aromas: La fruta tropical predomina sobre los tostados. Complejidad de aromas, miel, plátano, piña en combinación con monte bajo.

En boca: Untuoso, cremoso, fruta blanca con puntos de cereal, acidez ligera, postgusto largo y envolvente.

**Temperatura óptima de consumo:** 6° a 8° C.



75 cl.



**Estuches**

Estuche de 2 botellas 75 cl.

Estuche de 3 botellas 75 cl.

Caja de 6 botellas 75 cl.