



Establecida en septiembre de 2006, esta ‘bodega-boutique’ se localiza en el corazón del mejor ‘terroir’ de Rioja Alavesa. Está dirigida por un grupo de profesionales con experiencia e impecables credenciales en el mundo del vino español. Roberto San Ildefonso, de Finca Sobreño (en Toro), y Bienvenido Muñoz, de Bodegas Muñoz (en La Mancha), con el enólogo volante Jean Marc Sauboua, de Burdeos, están creando una gama de vinos modernos únicos en Rioja.

## Pigeage Blanco

D.O.Ca



### Vinificación

Tras una cuidadosa selección, se despallan las uvas, se prensan y se desfangan. Así, el vino limpio se mete en barrica donde se desarrollará tanto la fermentación alcohólica como la maloláctica.

### Envejecimiento

12 meses en barrica sobre sus lías y durante los primeros 8 meses se bazuquea 3 veces a la semana.

### FICHA DE CATA

- **Color:** Bonito color dorado, limpio y brillante.
- **Nariz:** Intenso, destacando la estancia en barrica con sus lías. Aromas florales, fruta blanca y balsámicos.
- **Boca:** Untuoso, complejo y elegante
- **Maridaje:** Perfecto con mariscos, pescados grasos a la brasa, carnes blancas y quesos curados.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	70% Viura & 30% Chardonnay
Edad de la viña	60 años
Temperatura de Fermentación	16 - 18°C
Periodo de Maceración	3 - 4 semanas
Temperatura de Servicio Recomendada	16 - 18 °C

Fuente: Altos de Rioja

