

Alegre Valgañón, Blanco 2023

Alegre Valgañón - 75 cl.

Magnifique vin blanc classique de la Rioja composé de plusieurs raisins provenant de parcelles situées à Fontaleche, Sajazarra et Labastida. Un vin blanc complexe qui reflète parfaitement leur philosophie.



Vinification

Principalement Viura et Garnacha blanca, parfois complétés par de petites quantités de Tempranillo blanco, Maturana blanca ou Rojal, selon l'année. 25 % du vin est fermenté avec les peaux. Les vins sont soumis à une fermentation malolactique complète. Ils sont élevés pendant 10 mois dans des foudres de grande contenance et des cuves en ciment.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Optimum : 2024-2026
A boire jusqu'à : 2028



Servir

Servir frais. Meilleur en carafe.



Analyse des essais

Belle robe jaune d'or. Au nez, des notes crémeuses de tilleul et de terroirs de grès. Pomme verte issue de la macération pelliculaire qui se mêle joliment aux notes minérales. Finale délicate et riche.

Description domaine



Style de vin:

Continental puissant et minéral



Assemblée

Viura (85%), Garnacha Blanca (10%), Tempranillo Blanco (4%), Rojal (1%)



Région:

La Rioja



Appellation:

D.O.C. Rioja



Domaine viticole:

Alegre Valgañón



Biologique