

Senderos del Molinero

Semicrianza 2020

0403

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada

La suavidad del macabeo (viura) con un toque de madera

VINO BLANCO SEMICRIANZA

D. O. Ca. Rioja

100 % macabeo (viura)

Crianza en fudre de gran volumen

75 cl

LA RIOJA MÁS ELEGANTE

Entre viñedos de macabeo (viura) al sud de Medrano (La Rioja Alta), transcurre el sendero del Molinero, una antigua pista que conectaba el molino de harina con el núcleo de población. En su recuerdo, elaboramos este excelente vino blanco complejo y afrutado, nuestro humilde homenaje a su memoria y legado.



Ligero | Afrutado | **Maduro**

Cuerpo: ●●○○○

Dulzor: ●●○○○

Taninos: ●●○○○

Acidez: ●●●○○

Alcohol: ●●●○○

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

Consumo: consumir antes de 2024

Maridaje: gambas *tandoori*

De color amarillo limón con reflejos dorados. Aromas a fruta blanca (**pera** y **manzana**), tropical (lichi), flores blancas (**manzanilla**) y cítricos (**piel de limón**) sobre un fondo balsámico (eucalipto) y herbáceo (**heno seco**). Ligeras notas a crianza (madera). En boca es untuoso, cremoso y con un final largo y afrutado.

Vinos similares de nuestra bodega:

La Sínia y La Soledad.

