



Casa La Rad

COSECHA

2015

VINO BLANCO

Los vinos Casa La Rad se hacen a partir de nuestro viñedo el más valioso, el viñedo La Rad. La cosecha se hace a mano en las viñas de más de 35 años. Las uvas son seleccionadas con mucha atención. El vino pasa 14 meses en bocoyes nuevos de roble francés de 500 litros y se cría sobre lías.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El Casa La Rad blanco es una mezcla de Chardonnay (50%), Malvasia (30%) y Viura (20%). Una crianza de 14 meses en barricas nuevas de roble francés. El grado alcohólico es de 13%.

NOTAS DE CATA

Este vino blanco con mucho cuerpo muestra aromas frescos y vibrantes de melocotón blanco, cítricos, flores blancas y notas minerales. Elegante y bien equilibrado con una textura cremosa.

MARIDAJE DE COMIDA Y VINO

Se puede acompañar perfectamente mariscos y pescado como atún rojo.



VIÑEDOS EN PROPIEDAD EN RIOJA

CASA LA RAD

www.casalarad.com