

Senderos del Molinero

Madurado 2021

0403

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada

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

VINO BLANCO MADURAT

D. O. Ca. Rioja

100 % viura (macabeo)

Crianza en fudre de gran volumen

75 cl

LA RIOJA MÁS ELEGANTE

Entre viñedos de viura (macabeo) 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.: 13 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

Consumo: consumir antes de 2025

Maridaje: gambas *tandoori*

De color amarillo limón. Aromas a fruta blanca (**pera y manzana**), flores blancas (**manzanilla** y flor de naranjo) y cítricos (**lima**) sobre un fondo balsámico (eucalipto) y herbáceo (heno seco). Ligeras notas a crianza (**hoja de tabaco**). En boca es fresco, cremoso y con un final largo y afrutado.

Vinos similares de nuestra bodega:

La Sínia y La Soledad.

