

# CAUDALIA DE VALLOBERA

TEMPRANILLO BLANCO FERMENTADO  
Y ENVEJECIDO EN BARRICA



 100% Tempranillo blanco.

 La uva procede de una parcela plantada en Elvillar de Álava en 2.012 , a una altitud de 650 metros sobre el nivel del mar.

 Obtención del mosto yema, desfangado. Fermentación en barricas 50% nuevas y 50% de segundo año, donde envejece durante 11 meses sobre sus lías. Batonage cada 3-4 días.

 De **color** amarillo pajizo pálido.  
**Nariz** compleja, fruta madura, ligero anisado y fondo floral.  
En **boca** posee recuerdos balsámicos, sabroso, voluminoso, con un punto cítrico fresco y final vivo pleno de fruta.

**Limitada producción para un blanco que expresa algo más que fruta.**

 Recomendamos Caudalia con mariscos, ostras con limón...

 Botella de 75 cls. Magnum 1,5 litros.



## VALLOBERA

LAGUARDIA · RIOJA ALAVESA