



DOMUS VINUM  
VINUM



# BALTHUS

**D.O.C.RIOJA**

**TIPO**

BLANCO CRIADO EN BARRICA

**VARIEDADES**

VIURA 100 %

**VIÑEDO**

Situado en suelos arcillo-calcáreos a una altitud de 650 m.en la zona de la Sonsierra. Su cultivo es tradicional y muy respetuoso con el medio ambiente.

**VENDIMIA**

Manual

**ELABORACION**

Despallado de todas las uvas; maceración pre-fermentativa y prensado; fermentación en barrica a 14° C de temperatura durante 19 días; 4 meses de crianza y batonages esporádicos durante su crianza sobre lías finas. Permanecerá 7 meses en barrica nueva de roble americano y 12 meses en botella para su afinamiento

**GRADO ALCOHÓLICO**

13.5 %Vol

**TEMPERATURA DE CONSUMO**

9° - 11° C

**GASTRONOMÍA**

Arroces, pescados, carnes blancas, quesos suaves.

**NOTA DE CATA**

Color amarillo pajizo con reflejos alimonados, muy brillante. En nariz es limpio, elegante, combinando aromas de cítricos, frutos tropicales con un trasfondo de hierbas aromáticas y reveladores aromas de coco y vainilla de su paso por barrica. En boca destapa su sedosidad, a la vez que la frescura y viveza con un final a fruta madura.

DOMUS VINUM S.L Paraje El Molino 7 26338 San Vicente de La Sonsierra- La Rioja

941 334156 / 659 491175 e-mail: [domusvinum@domusvinum.es](mailto:domusvinum@domusvinum.es)

[www.domusvinum.es](http://www.domusvinum.es)