



AMOR LOZANO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA 2007

Composición Varietal

100% Viura, Cosecha 2007

Grado Alcohólico

13% Vol.

Ficha de cata

Atractivo amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos. En nariz es franco y potente con aromas tostados de su estancia en barrica, sensaciones frutales y un toque de hierbas aromáticas. En boca es estructurado, fresco y muy equilibrado. Largo e intenso final.

Viticultura

Viñedos propios situados en Cordovín (La Rioja).
Altitud media de los viñedos 595 metros.
Vendimia manual.

Elaboración

Fermentación y crianza realizada en barricas nuevas de roble francés y americano durante unos 6 meses, junto con sus lías, realizándose batonage regularmente. Crianza en botella un mínimo de 6 meses.

Temperatura de Servicio

12 – 14 °C

Producción Anual

1.000 botellas (cajas de 6 bot.)
Edición Limitada.

Maridaje

Aperitivo, verduras ligeras, ostras, mariscos y pescados.



Bodegas Hnos. Lozano

C/ Ctra. Alesanco s/n - 26311 - Cordovín (La Rioja) - T./F. 941 36 72 83
www.bodegaslozano.com - info@bodegaslozano.com