

# ELUAN BLANCO SEMIDULCE D.O.Ca. RIOJA



*"La uva llega directamente a la prensa y obtendremos el mosto flor. Realizamos un primer desfango para obtener un mosto limpio y brillante. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable, con una temperatura controlada y cada variedad por separado, respetando así las características de cada variedad. Tras la parada de fermentación, para conservar parte de los azúcares de la uva, se realiza el coupage de nuestro vino"*

*"The grapes come directly to the press and we will get the flower must.*

*We perform a first deflection to obtain a clean and bright must. The alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks, with a controlled temperature and each variety separately, thus respecting the characteristics of each variety.*

*After the fermentation stop, to preserve part of the sugars of the grape, the blend of our wine is made"*



## **Grado alcohólico: 10,5%**



80% Malvasía 10% Chardonnay 10% Viura



Postres dulces, frutas, quesos poco curados, aperitivos/  
Sweet desserts, fruits, cheeses, snacks



Servir entre/ Serve between 7°C-9°C



Color amarillo-pajizo, tonos acerados/  
Straw yellow, steely tones



Fruta blanca, tropical, membrillo, pera, piña, mango/  
White fruit, tropical, quince, pear, pineapple, mango



Paso amable, sedoso, suave, buena acidez que equilibra el dulzor, muy frutal, amplio, goloso, fresco y ligero/  
Step friendly, silky, soft, good acidity that balances sweetness, very fruity, wide, sweet, fresh and light