



Monte Laturce s.l.



PLATINUM PRIMERO • vino blanco
Denominación de Origen Calificada Rioja

Platinum

primero BLANCO / WHITE

Viñedo y microclima

Platinum procede de un pago situado en el centro de la comarca de La Rioja en las faldas de Monte Laturce. Fue plantado hace 40 años y está constituido por una multitud de variedades de las que hay que destacar la malvasía y la garnacha blanca. La producción media interanual del viñedo es de 4000 kg/Ha. Su peculiar ubicación en un cerro con orientación norte-sur constituye un tesoro desde el punto de vista de la viticultura. La altura del viñedo se sitúa en los 650 metros. El cierzo, viento que siempre está presente, tiene un efecto refrigerante sobre el viñedo retrasando la maduración y garantizando la ausencia de enfermedades endémicas.

Nota de cata

Color amarillo dorado, de oro nuevo, muy limpio y brillante. Abundantes y densas lágrimas. Intensidad aromática media alta. Vino de nariz golosa y compleja que se abre lentamente. Presenta multitud de aromas donde destacan flores blancas y jazmín, aromas frutales de membrillo y manzanas asadas junto a tonos especiados de laurel, vainilla y coco. Vino seco, equilibrado, redondo, untuoso y glicérico. Largo en boca, con retronasal intensa y taninos grasos y dulces debido a la crianza sobre lías.

Producción

La producción media anual oscila entorno a las 1000 botellas de Platinum Primero Blanco.

Características del vino

variedades	crianza
70% Malvasía 20% Garnacha B 5% Viura	2 meses de crianza sobre lías y 3 meses en barricas de robles americano.

grado	Tº de servicio
13,0	De 12 a 15°C

gastronomía
Vino indicado para acompañar aperitivos, ensaladas templadas y carnes blancas.