

DESCRIPCIÓN

Viura. Un blanco Riojano que traslada la máxima expresión de la Viura de Rioja Alta.

VIÑEDO

Viura procedente de viñedos seleccionados en Cenicero, con más de cincuenta años, tales como Paletones, Agudillo, Llanillo o el Romeral. Rendimientos máximos por hectárea 4000 kg/Ha.

VINIFICACIÓN

Tras una vendimia manual se transporta a bodega en remolques de máximo 3.000 kilos. Mosto obtenido tras unas horas de maceración de la uva en prensa de membrana sin aplicar ninguna presión. Fermentación controlada a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable, seguido de un contacto prolongado con las levaduras tras la fermentación para aumentar el volumen en boca.

ALÉRGENOS

Gluten Free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Aroma intenso y elegante, con matices frescos y afrutados, con plátano y cítricos. También notas florales, sobre un fondo de aromas de especias dulces. En boca resulta complejo en sensaciones: fresco, equilibrada acidez, con volumen y goloso. Al final se descubre otra vez su carácter frutal y floral.

