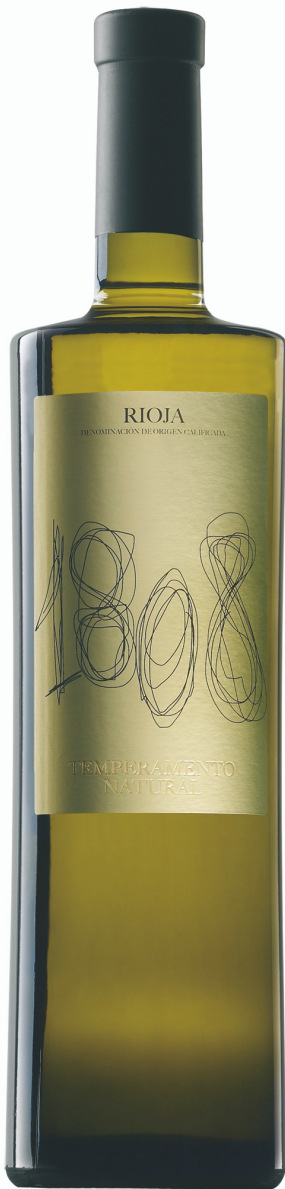


1808 VIURA



VARIETAL	Viura 100%
PROCEDENCIA	Viñedos próximos a Laguardia. D.O.C. RIOJA.
VENDIMIA	Recolectado a mano.
CONTENIDO ALCOHÓLICO	12,5% Vol.
VINIFICACIÓN	Prensado y desfangado en 24 horas. Fermentación alcohólica controlada a 15 °C en tanques de acero inoxidable. Clarificado por gravedad.
MACERACIÓN	15 días en vasijas de acero inoxidable con sus lías.
MADERA	En barricas de roble Americano durante 4 meses.
BOTELLERO	6 meses.
NOTA DE CATA	Tono amarillo pajizo, limpio y brillante. Sus aromas recuerdan a frutas blancas, manzana verde y pera de agua. En boca, tras una delicada entrada, se muestra seco, equilibrado, expresivo y complejo. Tiene una buena acidez y muy buena persistencia.
MARIDAJE	Pochas con almejas, Arroz caldoso con Setas, Centollo, Cigala, bogavante a la plancha.