



VINO DE PUEBLO 12,5% vol. D.O. Calificada Rioja

VARIEDADES:

60% Viura, 40% Garnacha Blanca.

VIÑEDO:

Todos nuestros vinos proceden de viñedos propios integrados en el patrimonio natural en los términos de Alcanadre y Ausejo. Apostamos por lo auténtico, variedades autóctonas. Viuras de 60 años situadas en cotas de 500 a 600 metros de altitud y Garnacha blanca en laderas con terrenos arcillo calcáreos.

ELABORACIÓN:

Elaborado con uvas prensadas en atmósfera inerte con sumo cuidado dando lugar al mosto yema que tras el desfangado realiza la fermentación alcohólica a temperatura controlada.

CRIANZA:

4 meses de crianza sobre lías.

PRESENTACIÓN:

Botella 75cl, en caja de 6 ó 12 botellas.

NOTAS DE CATA:

Su aroma te transportará a un paseo entre campos de **flores blancas.**

Fondo de **fruta tropical** y notas de **jazmín.**

Entrada **untuosa** en boca que sorprende con un agradable toque **cítrico** que lo hace mas **fresco**.

Tan sutil y **elegante** que te invita al **relax** y a dejarte lle-

TEMPERATURA DE CONSUMO:

8-10 ° C

ARADÓN

MARIDAJE:

Sugerimos combinar con pastas, pescados a la plancha, mariscos, ensaladas, pizza ,pollo, setas, arroces ,verduras y todo tipo de tapas y aperitivos.

Cultivando el disfrute