

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

BERONIA Blanco Viura

VARIETADES DE UVA:

Viura 86% y garnacha blanca 14%.

ELABORACIÓN:

Una vez que las uvas llegaron a bodega, y después de despallarlas casi totalmente, llevamos a cabo la maceración pelicular estática de las mismas durante 24 horas. Inmediatamente después, separamos el mosto yema y lo desfangamos de forma estática a una temperatura de 5° C. A continuación, comenzó la fermentación alcohólica a una temperatura controlada entre 14° y 16° C, que se prolongó durante 10 días. Durante los meses de noviembre y diciembre realizamos battonages periódicos de las lías en depósito, y finalmente, en enero el vino fue estabilizado por frío y embotellado.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

De color amarillo verdoso. Limpio y brillante. Atractiva y compleja nariz donde afloran aromas frutales de piña y piel de manzana junto con notas de flores blancas sobre un fondo de hierbas aromáticas destacando la manzanilla. En boca es un vino fresco, largo y voluminoso. Aparecen notas de frutas de hueso como el mango sobre un fondo tropical. Vino muy equilibrado y con un final goloso perfecto para disfrutarlo en cualquier momento, con o sin acompañamiento.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Resulta ideal para disfrutarlo solo o acompañando entrantes, pastas, arroces, ensaladas y pescados blancos en sus diferentes elaboraciones, así como carnes magras.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumnobile.com