



VINICOLA RIOJANA *de* ALCANADRE

BLANCO *Joven*

LA UVA

Tras un seguimiento anual del ciclo vegetativo de la variedad se determina la fecha de la vendimia, buscando una maduración adecuada.

VARIEDAD

100% Viura

ELABORACIÓN

Elaborado con uvas de la variedad Viura, vendimiadas en su momento óptimo de maduración. Estas uvas recolectadas y prensadas con sumo cuidado dan lugar al mosto yema que tras el desfangado en frío tiene lugar la fermentación alcohólica a temperatura controlada.

NOTA DE CATA

El resultado es un vino joven, alegre y fresco de color amarillo verdoso. En nariz destaca su gran intensidad donde encontramos flores blancas como el jazmín, combinadas con un toque frutal. Su paso en boca es largo y muy agradable, dejándonos un grato post-gusto a fruta madura.

TEMPERATURA DE CONSUMO

Se recomienda entre 8 – 10°C.

