



HOROLA VIURA, VINOS DE AUTOR. **4 generación de viticultores de Alesón**

VARIEDAD 100 % autóctona de Rioja VIURA BOTELLAS **2.200**

VIÑEDOS D.O.Ca.Rioja, Rioja Alta, Valle del Najerilla (España).

Altitud: Entre 600 y 750 metros.

Edad de la Viña: Entre 70 y 100 años.

ELABORACIÓN Vendimia manual en cajas durante la primera semana del mes de Octubre. De estos viñedos se obtienen 4000 kg por hectárea.

Vinificación .La uva es prensada y despalillada en prensa vertical. El mosto es desmangado de forma tradicional por decantación natural por frío y fermentado en depósito de acero inoxidable donde permanece con las lías un mínimo de 3 meses.

COMPOSICIÓN Alcohol: 14 % vol. ph: 3.19 Acidez total: 5,2 g/l TH₂
Acidez volátil: 0.4 g/l AcH Azúcares residuales: 1.8 g/l

CATA Amarillo pálido limón con algunas notas verdosas. Amplia nariz de flores blancas y fruta tropical con dominio de piñas y pinceladas cítricas de lima y de pomelo

Toques herbáceos previos a una discreta mineralizad.

Entrada potente en boca, muy fresco, redondo y cremoso retrogusto final con notas cítricas que evocan al pomelo. Se aconseja su servicio a 6°-7°

MARIDAJE Muy apto para productos de mar y también para platos de poca estructura o de corto tiempo de preparación (Paellas, zarzuelas, pastas, patatas).