

## EL FRAGANTE Y VIVAZ



### VIÑEDOS

Procedente de parcelas de más de 40 años de edad vendimiadas a mano y situadas en la comarca de la Sonsierra, en pleno corazón de la Rioja Alta.



### VARIEDADES

100% Viura



### ELABORACIÓN

Maceración pelicular del mosto con los hollejos a baja temperatura durante 24 horas para la máxima extracción de los aromas de la piel de la uva. Tras un suave prensado se obtiene el mosto de yema que es desfangado en frío durante 24 horas para una posterior fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 17°C con el fin de conservar esos aromas primarios frutales y florales propios de una viura bien elaborada.



### NOTAS DE CATA

De brillante color amarillo pajizo con reflejos nacarados. En nariz sorprende su gran expresividad.

Nos ofrece aromas frescos de manzana verde y pera con toques cítricos de pomelo rosa y bayas de enebro.

Su boca se caracteriza por su frescura y ligereza, haciendo de él un vino apetecible y muy fácil de beber.



### MARIDAJE

Ideal para disfrutar como aperitivo o acompañar con mariscos, pescados blancos y azules, quesos suaves, ahumados, pastas y carnes blancas.



### Medalla de Plata

International Wine & Spirit Competition 2018

Añada 2017

