

Arnegui Blanco

D.O.Ca. Rioja / Blanco



Arnegui Blanco está elaborado a partir de uvas 100% viura. Esta variedad de uva también se conoce como macabeo en otras partes de España. Los enólogos, han creado un vino que conserva la frescura natural aromática de esta variedad.

V VARIEDAD

100% Viura

***** ESTILO

Vino tranquilo

📍 REGIÓN

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades aunque siempre dentro de los límites por la D.O.Ca.

🍷 NOTA DE CATA

Brillante amarillo pajizo con tonos verdosos. En nariz, tiene aromas a flores blancas, mandarinas, plátano, piel de naranja y otras frutas cítricas con un toque sutil a fruta de la pasión. En boca el vino es limpio y sedoso con un final prolongado.

🍷 MARIDAJE

Un buen acompañante para mariscos, pescados o carne de ave cocinado con verduras.

°C GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

12,5°

🍷 RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 8-10 ° C

i INFORMACIÓN TÉCNICA

Las uvas son vendimiadas por la noche a principios de octubre. Esa temperatura fresca permite que las uvas conserven su maravilloso carácter aromático. Antes del prensado, el mosto macera de 4 a 6 horas a temperaturas frescas con los hollejos de la uva en ambiente inerte. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable a 14-15 ° C. El proceso de elaboración incluye cuidadosos controles en cada una de las fases. El resultado es un vino fresco y delicado

🏆 ÚLTIMOS PREMIOS

PLATA

2015 Concours Mondial de Bruxelles: Arnegui Blanco 2014

ORO

2010 Berliner Wein Trophy: Arnegui Blanco 2009