

A.O.C. Rioja

Arnegui Viura Blanc

Arnegui Viura Blanc est un vin blanc produit à partir de Viura. Ce cépage est également connu comme Macabeo dans la majeure partie de l'Espagne, sa terre natale. Nos vignerons ont créé un vin qui conserve la fraîcheur aromatique naturelle de ce cépage.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Région

C'est la région vinicole la plus célèbre d'Espagne, renommée pour sa création de vins de la plus haute qualité qui vieillissent exceptionnellement bien. Elle est située au nord de l'Espagne, près du fleuve Ebro. L'élégance et l'équilibre sont la marque de fabrique des vins qui y sont produits. Les différents types de sols de la Rioja couplés à l'utilisation des techniques modernes et traditionnelles de la culture permettent aux vignerons de produire une grande variété composée de vins de différentes personnalités.

CÉPAGE **Viura**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12,5 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 8 et 10ºC.**

Notes de dégustation

Jaune paille éclatant avec des teintes verdâtres. Le nez dégage des arômes de fleurs blanches, de mandarines, de zeste d'orange et d'agrumes avec une pointe subtile de fruits de la passion. Au palais, ce vin est clair et soyeux avec une fin en bouche persistante.

Accords

Un excellent accompagnement pour les fruits de mer, le poisson ou la volaille, cuisiné avec des légumes.

Informations techniques

Les raisins sont vendangés de nuit au début du mois de septembre. La température fraîche permet aux raisins de retenir leurs excellents caractères aromatiques. Avant d'être pressé, le moût doit macérer avec le marc pendant 4 à 6 heures à des températures basses et dans une atmosphère inerte. La fermentation est opérée dans des cuves en acier inoxydable d'une température contrôlée allant de 14ºC à 15ºC pour 18-20 jours. Le processus de production du vin comprend un contrôle méticuleux à toutes les étapes. Le résultat ? Un vin frais et délicat.

Derniers Prix

ARGENT
2025 The Drinks Business Rioja Masters: Castillo de Albai Viura Blanco 2024