



D.O.Ca. Rioja Arnegui Viura Blanco

Arnegui Viura 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.



📍 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.

VARIEDAD
Viura

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 8-10 ° C

📄 Notas 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.

📄 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

🏆 Premios

ORO
2018 Premios Baco Cosecha: Arnegui Viura Blanco 2017