D.O.Ca. Rioja

Arnegui Viura Blanco

Arnegui Viura Blanco está elaborado a partir de uvas de la variedad 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.

VEGANO

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.

VARIEDAD **Viura**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8-10 º C**

Notas de Cata

Brillante amarillo pajizo con tonos verdosos. En nariz, tiene aromas a flores blancas, mandarinas, 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 septiembre. 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 º C durante 18-20 días. El proceso de elaboración incluye cuidadosos controles en cada una de las fases. El resultado es un vino fresco y delicado

Premios

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