

D.O.Ca. Rioja

Condesa de la Sierra Viura Blanco

Condesa de la Sierra Viura Blanco está elaborado con la uva tradicional española conocida como Macabeo o Viura en La Rioja, donde es la variedad blanca más cultivada. La experiencia de nuestro equipo de enología ha creado un vino que conserva la frescura aromática natural 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.

VARIEDAD
Viura.

ESTILO
Vino tranquilo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 8-10º C

Notas de Cata

Brillante color amarillo pajizo con tonos verdosos. El vino tiene aromas a flores blancas, mandarina, piel de naranja y cítricos con notas sutiles a fruta de la pasión. En boca el vino es limpio y sedoso con un final prolongado.

Maridaje

Este vino acompaña perfectamente a ensaladas, pastas, arroces y carnes blancas.

Información Técnica

Las uvas son vendimiadas por la noche a mediados de Septiembre. Esa temperatura fresca permite que las uvas conserven su maravilloso carácter aromático. Antes del prensado, el mosto macera de 6 a 8 horas a temperaturas frescas en ambiente inerte. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable a 14-15 ºC 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.