

**DESCRIPCIÓN**

100% Viura. Un blanco Riojano que traslada la máxima expresión de la Viura de Rioja Alta.

**VIÑEDO**

Viura procedente de viñedos seleccionados en Cenicero, con más de cincuenta años, tales como Paletones, Agudillo, Llanillo o el Romeral. Rendimientos máximos por hectárea 4000 kg/Ha.

**VINIFICACIÓN**

Tras una vendimia manual se transporta a bodega en remolques de máximo 3.000 kilos. Mosto obtenido tras unas horas de maceración de la uva en prensa de membrana sin aplicar ninguna presión. Fermentación controlada a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable, seguido de un contacto prolongado con las levaduras tras la fermentación para aumentar el volumen en boca.

**ALÉRGENOS**

Gluten Free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

**NOTAS DE CATA**

Aroma intenso y elegante, con matices frescos y afrutados, con plátano y cítricos. También notas florales, sobre un fondo de aromas de especias dulces. En boca resulta complejo en sensaciones: fresco, equilibrada acidez, con volumen y goloso. Al final se descubre otra vez su carácter frutal y floral.

