



César del Río

CÉSAR DEL RÍO **BLANCO**

Elaborado con uva autóctona de Cordovín como es la viura (blanca). Vendimia manual.



CARACTERÍSTICAS

Tipo de vino: Blanco D.O.Ca Rioja

Graduación: 12,5% vol

Variedades: Viura 100 %

Tipo de cosecha: Manual seleccionado.

Viñedos: Situados en la zona de Cordovín, Rioja Alta. Entre 500 y 700 metros de altitud, con diferentes orientaciones, con una media de edad de los viñedos 30 años.



ELABORACIÓN

Después de un control estricto de maduración las uvas se seleccionaron y se recogieron manualmente. Despalillado para posterior maceración en frío con atmosfera inerte durante 12 horas para extraer el máximo de las uvas y su potencial aromático. Prensado a baja presión y posterior desfangado y fermentación del mosto en depósitos de acero inoxidable a temperatura de 18°C.



CATA

En visual, amarillo pálido presenta un aspecto limpio y brillante. En nariz es franco con recuerdo a manzana verde y cítricos. En boca tiene una buena acidez y un puntito de aguja que le aporta frescura, afrutado y bien equilibrado, muy refrescante y agradable.



MARIDAJE

Pescados, mariscos, arroces...

Servir a una temperatura de entre 6 y 8°C.



www.bodegasesardelrio.com