

VIERO DULCE

VENDIMIA TARDIA

AÑADA 2024

ALCOHOL 11%

100% VIURA

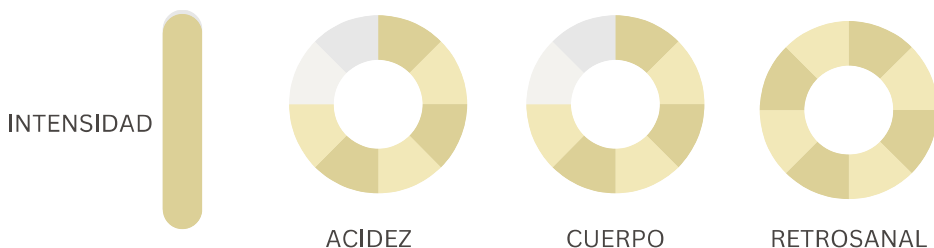
SERVIR A 4 - 6°C

D.O.Ca RIOJA

CONT. 37,5 CL

Recogida de la uva a mano el 13 de noviembre de 2024

PERFIL DEL SABOR



ELABORACIÓN

La uva se vendimio a mano en fechas posteriores a una vendimia tradicional para conseguir de manera natural una mayor concentración de azúcares. Posteriormente realizo una lenta fermentación para tras su afinamiento ser embotellado sin filtrar.

AROMAS



ALBARICOQUE



FLORES BLANCAS

MARIDAJE

Buen equilibrio entre dulzor y la acidez que nos sugiere platos como ensaladas con salsas dulces, postres o aperitivos.



Finca de los Arandinos
BODEGA Y VIÑEDOS DE ENTRENA