



CATAY
Viñas Viejas

VINO BLANCO 2019

AÑADA 2019	ALCOHOL 13% VOL.
VARIEDAD 100% Viura	SERVIR A 6-8°C
D.O.CA.RIOJA	CONT. 75 cl.

Recogida de la uva a mano en cajones de menos de 200 Kg. Viñedos plantados en vaso de hasta 74 años de antigüedad con rendimientos por debajo de los 4500 kg/ha.

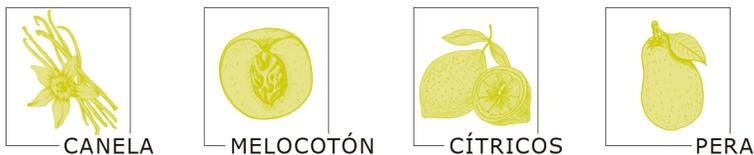
PERFIL DE SABOR



ELABORACIÓN

La uva vendimiada se deja durante 24 horas en cámaras frigoríficas a 4°C para minorizar la oxidación. Después, macera con sus hollejos a muy baja temperatura durante casi un día. Hace su fermentación en roble francés a una temperatura de (14-16°C) durante casi un mes. Posteriormente se trasiega para volver a esos mismos recipientes donde permanece con sus lías más finas unos meses, realizándole batonages regulares donde adquiere más peso y volumen.

AROMAS



MARIDAJE

Con una buena y refrescante acidez, este vino nos sugiere platos más allá de los habituales con marisco, arroz y quesos intensos.



Finca de los Arandinos
BODEGA Y VIÑEDOS DE ENTRENA