

VIURA
BLANCO

viñedos familiares
TEMERARIO
aldeanueva de ebro



VIÑEDO

PARAJE	LA MONTESA (ALFARO)
VARIEDAD	VIURA
FECHA DE PLANTACIÓN	1977
PRODUCCIÓN	6.000-8.000 KG/HA



ELABORACIÓN

OBJETIVO DE ELABORACIÓN: VINO VARIETAL Y FRESCO, CON PRESENCIA DE MADERA PERO FLUIDO Y BUENA LONGEVIDAD Y EVOLUCIÓN EN BOTELLA.

VENDIMIA: EN CAJAS Y CASI SIEMPRE TEMPRANA, INTENTANDO NO LLEGAR A LOS 13° PROBABLES EN AZÚCAR Y PRESERVAR LA ACIDEZ NATURAL DE LA UVA.

VINIFICACIÓN: TRAS DESPALILLADO Y ESTRUJADO PRENSA Y SE DESFANGA. FERMENTACIÓN A BAJAS TEMPERATURAS, CONSERVANDO LA EXPRESIÓN AROMÁTICA, PARA PASAR DESPUÉS A BOCOYES NUEVOS Y USADOS DE 500 L. RESUSPENSIÓN DE LÍAS DURANTE APROX 8 MESES HASTA ALCANZAR LA TEXTURA DESEADA. CLARIFICACIÓN, FILTRACIÓN Y EMBOTELLADO.



NOTA DE CATA

COLOR: AMARILLO CLARO, LIMPIO BRILLANTE.

AROMAS: NOTAS CÍTRICAS, HIERBA CORTADA, Y MADERA CREMOSA, BIEN INTEGRADA.

BOCA: EQUILIBRIO ENTRE ESTRUCTURA, ACIDEZ Y UNTUOSIDAD.

Tª SERVICIO: SOBRE 12 °C.