

URBINA

FICHA DE CATA

www.urbinavinos.com

angel@urbinavinos.com

Tel: 941224272

C/ Campillo 33, 26214

Cuzcurrita de Río Tirón

[facebook.com/bodegasurbina](https://www.facebook.com/bodegasurbina)

twitter.com/bodegasurbina

Urbina Viura Crianza 2016

NOTAS DE CATA

FASE VISUAL

Amarillo dorado claro con tonos ligeramente verdosos. Brillante y brillante. Pequeña lágrima, espesa caída lenta y densa.

FASE OLFATIVA

Flores blancas, con abundante brioche, notas de pastelería, mangos secos, papaya y especias. Con cuerpo, con una gran cantidad de fruta equilibrada, ligeras notas de manzana y cítricos amarillos, melaza tropical y albaricoque.

FASE GUSTATIVA

Buen volumen en boca con cierta untuosidad, fresco con buen cuerpo y acidez. De gran longitud, en ataque es dulce, afrutado floral y de buena madurez, con notas de albaricoque, melón y pomelo con notas de miel y flores blancas. Sabroso, equilibrado y fresco, final largo claro.



VINO

Urbina Viura Crianza 2016

BODEGA

Bodegas Urbina

ORIGEN

DOC Rioja

VARIEDADES

Macabeo (Viura)

GRADO ALCOHÓLICO

12,5%

VITICULTURA

Equipo de viticultores de la familia Urbina, este vino está elaborado con una selección de uvas de viñedos de Bodegas Urbina. De viñas de más de 35 años.

ENOLOGÍA

Equipo de Enólogos de la Familia Urbina

PRODUCCIÓN

7.300 botellas

ELABORACIÓN

Después de la recolección del Paraje "Vale del Ángel", el vino permanece en contacto con la piel durante 48 horas de maceración a 10 ° C, después el mosto de lágrima fermenta lentamente a 18°C, trabajando lías finas, para darle estructura y suavidad, se cria durante 6 meses en barricas nuevas de roble 50% francés y 50% americano de 225 litros.