

# URBINA

## FICHA DE CATA

[www.urbinavinos.com](http://www.urbinavinos.com)

[angel@urbinavinos.com](mailto:angel@urbinavinos.com)

Tel: 941224272

C/ Campillo 33, 26214

Cuzcurrita de Río Tirón

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

[twitter.com/bodegasurbina](https://twitter.com/bodegasurbina)

## Urbina Viura Reserva 2014

### 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 Reserva 2014

### 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. Seguido de un mínimo de 18 meses en botella.