



VIÑA ZEARRA BLANCO 2025

Elaborado a partir de uvas de la variedad Viura (65%) y tempranillo blanco (35%) procedente de viñedos seleccionados de la Rioja Alta.

El mosto se fermenta en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura. Tras su fermentación, el vino se mantiene en depósitos de acero inoxidable de almacenaje y es embotellado en pequeñas cantidades a fin de conseguir que el vino mantenga su máxima frescura, típica de los vinos jóvenes

De color pálido con tenues reflejos verdosos, éste es un vino fresco y afrutado, bien equilibrado y seco. En boca presenta notas de fruta verde y ligero. Es un vino agradable y fácil de beber que preferentemente debe ser consumido durante el año posterior a su elaboración o en el siguiente.

Excelente acompañamiento para pescados y mariscos frescos, ensaladas y pastas con salsas suaves.

- ENVEJECIMIENTO: N/A
- VARIEDADES DE UVA: 34%
TEMPRANILLO BLANCO Y
66% VIURA
- GRADO ALCOHÓLICO:
12,50%
- PRESENTACIÓN: BOTELLA
750 ML. EN CAJAS DE 12