



DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CALIFICADA RIOJA

- **Variedades:** 100% Viura.
- **Fermentación:** 16 días a una temperatura máxima de 15° C.
- **Maceración:** 18 horas con sus hollejos.
- **Color:** Amarillo pajizo verdoso, de aspecto luminoso y cristalino.
- **Aroma:** Intenso, fino y elegante a la nariz, con aroma de fruta exótica (pomelo) con recuerdos florales, elegante y notas potentes de hierbas finas.
- **Paladar:** Sabroso y fresco. Envuelve bien el paladar y es original por la amplitud de caracteres que presenta. Es seco en el ataque y meloso al terminar el trago.
- **Temperatura de servicio:** Entre 6 y 8° C.
- **Maridaje:** Sopas y cremas variadas, pescados de roca (cabracho, lubina y dorada) no salseados. Verduras cocidas y gratinadas. Aves de corral y ahumados varios. Aperitivos y postres no muy dulces.

