

Blanco



*Bodegas
Campillo*



VARIETADES

Viura y Malvasía.

FERMENTACIÓN

Transcurre muy lentamente durante 20 días

MACERACIÓN

50 días con sus lías

COSECHA

El invierno fue bueno, el verano fue muy seco y con precipitaciones a mediados de agosto. La vendimia comenzó la 3ª semana de septiembre presentando la uva un buen aspecto con racimos medianos y bayas pequeñas.

CATA

COLOR: Amarillo limón con destellos verdosos. Limpio y brillante. **AROMA:** Aromas intensos y complejos armonizando notas florales y fruta madura en un fondo de madera noble y bien integrada. **PALADAR:** La entrada en boca es suave y fresca con una acidez bien integrada, con un paso amplio y sabroso, dejando un postgusto agradable y balsámico

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 13 y 14° C.

MARIDAJE

Mariscos y pescados blancos a la plancha

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CALIFICADA RIOJA**



01300 Laguardia (Álava) España • Tfno. (+34) 945 60 08 26 Fax. (+34) 945 60 08 37 • info@bodegascampillo.es

www.bodegascampillo.com