



**RUAL**

Viura



**TIPO DE VINO**

BLANCO

**PORCENTAJE Y VARIEDAD DE UVA**

Viura 80%  
Tempranillo Blanco 20%

**GRADO ALCOHOL**

12,9 % Vol.

**ZONA DE PRODUCCIÓN**

D.O.Ca.Rioja

**VIÑEDOS**

Viñedos propios en un enclave único a los pies de los Montes Obarenes. Finca denominada "Tarraduz", a 500 m de la bodega, Castilseco (La Rioja Alta).

**ELABORACIÓN**

Primero buscamos el momento óptimo de maduración. Tras la recolección de la uva pasa por un prensado del cual trasladamos su mosto a un depósito de acero inoxidable donde se realiza naturalmente el primer clarificado dejando el mosto limpio. Dicho mosto lo trasladamos a otro depósito y procedemos a su fermentación con una temperatura controlada.

**NOTA DE CATA**

Vino blanco de tonos amarillo verdosos, limpio y brillante, de manifestación glicerinoso en paredes de la copa. De nariz limpia, profunda, con recuerdos marcadamente cítricos (limón, pomelo). En boca, de entrada fácil y agradable, de marcada sensación fresca, ácida en laterales de la lengua y retrogusto de frutas cítricas.

**MARIDAJE**

Aperitivos, arroz a banda, pasta gratinada, marisco y todo tipo de pescado

**TEMPERATURA DE SERVICIO**

6-8° C

**BODEGAS RUIZ ALFAYA**

[rualwines.com](http://rualwines.com)

