



RUAL

Viura



TIPO DE VINO

BLANCO

PORCENTAJE Y VARIEDAD DE UVA

Viura 100%

GRADO ALCOHOL

13 % 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

