



ALÚTIZ

VINOS Y ENOTURISMO

FERMENTADO EN BARRICA



VARIEDAD: 100% Viura nuestro monovarietal

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13,5% Vol.



VINIFICACIÓN: elaboramos este vino creado de un mosto exprimido de nuestro viñedo situado en Samaniego, el mosto lo introducimos en barricas nuevas de roble americano y removemos las lías a diario hasta que todo el azúcar se haya transformado en alcohol en un tiempo de 2 meses.



NOTAS DE CATA

Ficha de cata: Aroma franco de alta intensidad, destaca por los aromas a madera.

Fase visual: De color amarillo-pajizo, brillante, con una tonalidad que nada parece recordarnos a su paso por bodega.

Fase olfativa: Destaca por su fruta fresca y ácida, sobre un fondo de membrillo. Todo ello acompañado por un sutil perfume de flores blancas y recuerdos de heno.

Fase gustativa: En boca es amplio y carnoso, vuelve la fruta blanca junto a alguna nota cítrica como la lima y fruta tropical como la piña.



MARIDAJE : Acompañamiento perfecto con marisco y risottos.



TEMPERATURA DE SERVICIO: entre 11 °- 12 °.

