



ALÚTIZ

VINOS Y ENOTURISMO

BLANCO SEMIDULCE

JOVEN



VARIEDAD: 70% Tempranillo blanco y 30% Viura.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12 % Vol.



VINIFICACIÓN: Hecho con uvas blancas de Viura y de Tempranillo blanco recogidas a mano de nuestro viñedo ubicado a más de 750 m de altitud uno de los viñedos más alto de toda la denominación de origen Rioja.



NOTAS DE CATA

Ficha de cata: Gran frescura de este vino goloso y completamente equilibrado.

Fase olfativa: Nos recuerda a flores blancas y es completamente ligero

Fase gustativa: Entrada golosa en boca pero sin olvidarnos del vino blanco, un vino que repite y gusta.



MARIDAJE : Recomendado para antes de comidas y para postres.



TEMPERATURA DE SERVICIO: entre 12 ° - 16 °.