



ALÚTIZ

VINOS Y ENOTURISMO

SANTA LUCIA BLANCO CRIADO



VARIEDAD: 100% Viura Monovarietal.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 14% Vol.

COSECHA: 2022



VINIFICACIÓN: Procedente de 288 vides de variedad viura del viñedo SANTA LUCÍA en el municipio de SAMANIEGO.

Vendimiado el dos de octubre por Edu, Paula, Iker y Aritz. Desgranado a mano y macerado con los hollejos en frío para extraer todo su color. Tras una fermentación controlada realizamos una crianza en bodega de 12 meses y posteriormente un reposo en botella de 10 meses.



NOTAS DE CATA

Fase visual: Vino blanco con destellos dorados, brillante.

Fase olfativa: Muy aromático con predominio de notas frutales además de notas terciarias.

Fase gustativa: Grandiosos en boca con un final complejo y persistente.



MARIDAJE: Acompañamiento perfecto con marisco y risottos.



TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 11º - 12º