



## LÍAS FINAS BLANCO

# Edición Limitada

### INFORMACIÓN GENERAL

**Marca:** Edición Limitada Lías Finas

**Tipo de vino:** Vino blanco

**Añada:** 2017

**Denominación de Origen:** D.O. Ca Rioja

**Variedad:** Viura 100%

**Alcohol (%):** 13,0% Vol.

**Producción:** Edición limitada de 4.000 botellas numeradas.

**Tipo de botella / Capacidad:** Bordelesa / 750 ml.

**Vinificación:** Maceración dinámica en frío 72 h. Fermentación controlada en depósitos de acero inox. <20°C. Crianza en barrica continuada de una crianza sobre lías, decantación y ligera filtración previa al embotellado. 5 meses como mínimo en botella previo a su salida al mercado.

**Crianza:** Durante 10 meses en barrica de roble francés sobre sus propias lías y otros 6 meses a continuación sobre sus lías finas en depósito.

**Consumo óptimo:** 2020-2030

### NOTAS DE CATA

**Color:** Profundo color limón con reflejos verdosos.

**Nariz:** Las primeras sensaciones son de fruta blanca como manzana o pera, leves notas de higuera, hinojo y piel de melocotón.

**Boca:** Untuoso en su entrada en boca, graso, sabroso pero con un punto de acidez que acompaña a unas agradables notas cítricas persistentes.

**Maridaje:** Su boca untuosa combina con platos de arroz, comida oriental especiada e incluso una carne de ave a la barbacoa.

**Temperatura de servicio:** 11° - 13°

