



## MACERADO

# Edición Limitada

### INFORMACIÓN GENERAL

**Marca:** Edición Limitada Macerado

**Tipo de vino:** Vino blanco

**Añada:** 2018

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

**Variedad:** Viura 100%

**Alcohol (%):** 13,5% Vol.

**Producción:** Edición limitada de 1.963 botellas numeradas.

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

**Vinificación:** Este vino fue elaborado en contacto con sus hollejos, hasta su retirada 10 meses después de su fermentación alcohólica. Vino 100% uva que tan solo ha sufrido una ligera filtración previo a su embotellado sin realizar ninguna otra intervención a lo largo de sus 10 meses de crianza sobre sus hollejos y lías.

**Crianza:** Durante 10 meses con sus hollejos.

**Consumo óptimo:** 2020-2025

### NOTAS DE CATA

**Color:** Color dorado ambarino.

**Nariz:** Necesita respirar un poco. Tras las primeras sensaciones en nariz de manzana asada, aparece el polen y la piel de manzana verde. Nariz muy variable con el paso de los minutos.

**Boca:** Su boca es densa, voluminosa, con una intensidad tánica destacable fruto del prolongado contacto con sus hollejos. Notas de maguilla (manzana silvestre ácida) y recuerdos de uva madura. Su paso por boca se aproxima más a un vino tinto, pero con la frescura característica de nuestras viuras de Rioja Alta.

**Maridaje:** Perfecto compañero de un pescado azul a la brasa, una tabla de quesos de media curación o como compañero de unas aceitunas aliñadas.

**Temperatura de servicio:** 10° - 12°

