



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°

