



BLANCO

Tremendus

INFORMACIÓN GENERAL

Marca: Tremendus

Tipo de vino: Vino blanco

Añada: 2019

Denominación de Origen: D.O. Ca Rioja

Variedad: Viura 100%

Alcohol (%): 13,0% Vol.

Tipo de botella / Capacidad: Bordelesa / 750 ml.

Vinificación: Maceración dinámica en frío 24 h. Fermentación controlada en depósitos de acero inox. <16°C. Crianza sobre lías. Clarificación y ligera filtración.

Crianza: 6 meses sobre lías finas.

Consumo óptimo: Los siguientes dos años a la cosecha.

NOTAS DE CATA

Color: Color amarillo pajizo con reflejos verdes, limpio y brillante.

Nariz: Intensamente afrutado: base de flores con notas cítricas y de fruta blanca.

Boca: Vino fresco, equilibrada acidez, estructurado y sabroso, muy largo, con un toque agradable y largo final.

Maridaje: Excelente como aperitivo o acompañando ensaladas, quesos sin curar. Ideal con mariscos, pescados y arroces, etc...

Temperatura de servicio: 10° - 12°

