



ALTIVO

BLANCO

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Tradición Familiar

ELABORADO Y EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD



Varietades: 100% Viura.

Viñedos: Selección de viñedos plantados en altitud, con una media de 20 años de edad con objeto de maximizar la frescura, el carácter varietal y la expresión frutal.

Vendimia: Manual, en pequeñas cajas, a mediados del mes de Septiembre.

Elaboración: En depósitos de acero inoxidable. Los racimos se maceran y el mosto flor resultante se fermenta a una temperatura controlada de 14 °C y se conserva con sus lías finas durante al menos 3 meses.

Notas de cata: Este Viura (Macabeo) es un vino blanco, seco, aromático y afrutado con notas herbáceas limpias, y que representa una excelente alternativa al Sauvignon Blanc y Pinot Grigio. Destaca por su carácter varietal mostrando destacados aromas a manzana, piel de lima, jazmin, con unas notas finales amargas a hierba y avellana. Un gran aperitivo y muy versátil, maridando con todo tipo de carnes blancas, mariscos, sushi, curry de coco, etc.

Criadores de Rioja - Alberite - La Rioja - España