



# Zintzo viura

sedoso y afrutado

**Variedades de uva y viñedos:**

Viura 100% Rioja Alavesa

Media 60 años. Baja producción. Vendimia manual.

**Elaboración:**

Maceración en frío 12-24 horas, desfangado y posterior fermentación a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable durante unos 15 días.

**Cata:**

Pálido, límpido, con matices verdes. Intensamente aromático con tonos florales. Bien equilibrado, denso y fresco. Agradable acidez que conjunta perfectamente con un exquisito retrogusto sedoso y afrutado.

**Gastronomía y Servicio:**

Consumir entre 7-8 °C. Graduación: 13% Vol.

**Premios:**

Medalla de Oro en los premios SAKURA de Japón