

# polus

## DÉNOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA RIOJA RIOJA ALAVESA

**Región :** Rioja - Rioja Alavesa

**Variedad :** Viura - 100%

**Contenido de alcohol :** 13,5 % - 35 g/l

**Capacidad de botella :** 375 ml

**Tipo de suelo :** Arcilloso-Calcáreo

**Cantidad disponible :** 1500 BT



### Producción de la Vendimia tardía

- Viñedo de 80 años.
- Cultura integrada.
- Vendimia tardía, cosechado a mano en diciembre.
  
- Prensado lento de la uva.
- Fermentación alcohólica a 15 ° C durante 25 días.



### Dégustación

**Visual :** Color amarillo oro.

**Nariz :** Miel, membrillo, melocotón de vid.

**Boca :** Buen equilibrio entre acidez y dulzor, amplio.

**Temperatura de servicio :** 14 ° C

**Maridaje :** La vendimia tardía se puede disfrutar con postres a base de cítricos, chocolate, entrantes ahumados o quesos azules como el Roquefort.



### Viñedo

En el llano delante de la caseta en **La Llana** , donde la s lastras tapan la tierra, crecen las cepas de uva blanca Viura vieja que se retuercen por los años.

En el momento de la vendimia dejaremos sin vendimiar una cantidad de cepas. Estos racimos expuestos al sol, al viento del otoño, a la parada vegetativa de la cepa y al frío de los primeros días de invierno. El resultado es una pasificación de los granos, concentrando los azúcares.

Una vez vendimiados se seleccionarán los granos más sanos para que tras su prensado comienza una lenta pero intensa fermentación. El resultado, un vino sorprendente.

BODEGAS LOLI CASADO®  
RIOJA ALAVESA

<https://bodegaslolicasado.com/>

Avda. La Póveda, n46 | 01306 Lapuebla de Labarca | Álava | España  
loli@bodegaslolicasado.com | +34 678 04 14 84