

polus

DÉNOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA RIOJA RIOJA ALAVESA

Región : Rioja - Rioja Alavesa

Variedad : Viura - 100%

Contenido de alcohol : 13,5 %

Crianza : No

Tipo de suelo : Arcilloso-Calcáreo

Cantidad disponible : 12 000 BT



Producción del Viura Blanco 2021

- Viñedo de 70 años.
- Cultura integrada.
- Vendimia manual la 4ª semana de septiembre.

- Despalillado sin estrujar.
- Maceración prefermentativa en frío de 24 horas.
- Fermentación a 15 ° C durante 18 días.
- Vinificación en depósito de acero inoxidable.



Dégustación

Visual : Amarillo dorado

Nariz : Fruta tropical, flores blancas.

Boca : Equilibrado en boca, final persistente.

Temperatura de servicio : 12 ° C

Maridaje : Polus Viura se puede disfrutar con tapas, así como con calamares, alioli o diferentes tipos de pescados y quesos.



Viñedo

Las uvas proceden de viñas de más de 60 años. Estas cepas podadas en vaso tradicional, se crían en suelos pobres, produciendo pequeños racimos sueltos de grano pequeño y color miel, al madurar. Conviven en el viñedo con otras variedades tintas como tempranillo y graciano, tal como era tradicional en la época que se plantaron. El rendimiento de estas parcelas es de 4000 kg.

Una vendimia manual nos permite mimar los racimos hasta su entrada en bodega para elaborar este vino.

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