



Establecida en septiembre de 2006, esta ‘bodega-boutique’ se localiza en el corazón del mejor ‘terroir’ de Rioja Alavesa. Está dirigida por un grupo de profesionales con experiencia e impecables credenciales en el mundo del vino español. Roberto San Ildefonso, de Finca Sobreño (en Toro), y Bienvenido Muñoz, de Bodegas Muñoz (en La Mancha), con el enólogo volante Jean Marc Sauboua, de Burdeos, están creando una gama de vinos modernos únicos en Rioja.

Blanco

D.O.Ca



Vinificación

Una mezcla de tres partes diferentes: Una parte de vendimia temprana y fermentación en frío en depósito de acero inoxidable. Una segunda parte recogida más tardía y fermentación en frío en depósito de acero inoxidable. Finalmente, la Viura vieja que, además de recolectarse completamente madura, fermenta en barrica.

Envejecimiento

Para darle más volumen a este vino joven y fresco, el 40% de la mezcla final se envejece en roble francés y americano durante 4 meses.

FICHA DE CATA

- **Color:** : Amarillo pajizo brillante.
- **Nariz:** Intensidad aromática que combina aromas a melocotón con pera fresca y algunas notas florales.
- **Boca:** Con volumen y acidez agradable, que hacen de este vino fresco y elegante con un final largo y persistente que nos recuerda los aromas percibidos en nariz.
- **Maridaje:** Combinación excepcional con marisco, pescados asados, paellas o espárragos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	100% Viura
Edad de la viña	30 - 60 años
Temperatura de Fermentación	14, 16, 18°C
Periodo de Maceración	3 - 4 semanas
Temperatura de Servicio Recomendada	10 - 11 °C

Fuente: Altos de Rioja

