



En los viñedos de Luberrri-Monje Amestoy se desarrolla una viticultura respetuosa con el curso de la naturaleza, que prima la calidad de la uva y que alcanza su momento culminante hacia mediados de septiembre, con la frenética actividad de la vendimia.

Florentino Martínez Monje recorre el viñedo con un refractómetro, midiendo la graduación de los granos de uva y decidiendo el momento preciso de cosechar cada parcela. Hay una íntima ilusión por volver a cumplir el ciclo, por seguir sacando de la tierra la promesa del vino.

# LUBERRI Zuri

## Blanco

D.O. Ca



### Elaboración

Tras una vendimia manual en viñedos de 30 a 50 años situados en Elciego y municipios colindantes, la uva se selecciona cuidadosamente para su posterior fermentación. El vino se mantiene con sus lías durante dos meses. El battonage diario permite extraer la máxima complejidad aromática

### FICHA DE CATA

- **Color:** dorado brillante con reflejos verdes.
- **Nariz:** Aroma nítido, con un afrutado varietal y notas de hierbas de monte y manzana
- **Boca:** es fresco, sabroso y amplio, de toque cremoso y buena acidez. Redondo y muy equilibrado
- **Maridaje:** Ensaladas y pastas, arroces de marisco y pescado, pescado, asado y guisado, carnes blancasquesos de cremosidad media. Ideal como aperitivo.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	Viura (80%) y Malvasía (20%)
Alcohol	12,5°
Temperatura de Servicio Recomendada	8, 10°C

Fuente: Familia Monje Amestoy

