

Monte Acuro

Blanco



Región: DOCa Rioja, España

Clasificación: Joven

Vintage: 2016

Variedad de Uva: 100 % Viura (Macabeo).

Elaboración: Elegante vino de Rioja, elaborado a partir de una cuidada selección de uvas de la variedad Viura.

El mosto se obtiene por prensado previa maceración de 2-3 horas. Este mosto se limpia por gravedad durante 24 horas a 10°C. Se trasiega para iniciar la fermentación siempre a temperaturas inferiores a 18°C. Tras un periodo de reposo en depósito sobre lías de 1 mes, es trasegado, clarificado y filtrado siendo estabilizado a -5°C durante 15 días.

NOTAS DE CATA:

Presenta un color amarillo brillante. Este vino nos seduce con una sorprendente mezcla de cítricos, melocotón y piña. Un vino fácil de beber, para disfrutar sólo, maridado con pescados, mariscos o cualquier plato de la cocina mediterránea.

Grado alcohólico: 13%Vol

Volumen: 0,75 L