



RUEDA

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

VIORE

VERDEJO

Variedades de uva

100% Verdejo. Mas del 80% procede de viñedos centenarios cultivados en vaso, cuya vendimia se realiza a mano, el resto es viñedo joven, entre 20 y 40 años, cultivado en espaldera donde la vendimia se realiza con máquina por la noche.

Elaboración

Maceración de las uvas en frío durante 10 horas, antes del prensado. Desfangado y fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y removidos para mantener las lías en suspensión.

Temperatura de servicio

Servir entre 8° y 10° C.

Nota de cata

Color limpio y brillante, tonalidad amarillo pálido con reflejos verdosos. Aroma de frutas tropicales y cítricos que se combinan con un fondo floral. En boca bien estructurado, envolvente, con un final largo, afrutado y balsámico.

Grape varieties

100% Verdejo. Of which, more than 80% comes from centenary vineyards consisting of bush vines that are harvested by hand. The remaining 20% of the vines are young (between 20 and 40 years old), trellised, and harvested by machine at night.

Vinification

Cold grape maceration for 10 hours, before pressing. Racking of the must and fermentation occurs in temperature controlled, stainless-steel tanks, while the lees are stirred in order to keep them in suspension.

Serving temperature

Serve between 8° and 10° C.

Tasting note

Clean and brilliant colour, pale yellow shade with greenish hues. Tropical and citrus fruit aroma pair with a floral background. Well structured in the mouth, alluring. Long finish of fruit and balsamic notes.



BODEGAS RIOJANAS, S.A.
↳ GRUPO ↳

Estación, 1-21 Apdo. N°1 26350 CENICERO La Rioja T. +34 941 454 050 F. +34 941 454 529
www.bodegasriojanas.com bodega@bodegasriojanas.com