



VINO

Nombre:	QUE VIDA
Tipo de vino:	Blanco Naranja
Denominación de Origen:	D.O.Ca. Rioja
Zona de procedencia:	Rioja Alta

VITICULTURA

Variedad de uva:	100%Viura
Carácter viñedos:	Sostenible
Municipio viñedo:	Gimileo
Sistema conducción vides:	Vaso y espaldera
Composición suelos:	Arcilloso Calcáreo
Rango de altitud de viñedos:	420-470 m
Fecha de vendimia:	10 de Octubre
Tipo de vendimia:	Manual

ELABORACIÓN

Despallado racimos:	Parcial
Estrujado Uvas:	Parcial, suave y delicado
Tipo de maceración:	Bazuqueos y remontados
Fermentación:	Espontanea y controlada
Crianza:	9 meses sobre sus pieles
Remontados:	durante la fermentación y una vez por semana durante el tiempo de crianza en inox.
Barrica:	No
Filtrado:	Si

CURIOSIDAD

Viura es nuestra variedad autóctona en Rioja y queremos ponerla en valor y rendir homenaje a los primeros vinos naranjas, elaborados en Georgia hace 4.500 años. Elaborándola de forma ancestral, las uvas blancas se vinifican y fermentan en racimos semi enteros, como los tintos. Esta maceración con los raspones y las pieles aporta un color naranja con reflejos dorados y una tanicidad muy singular.

NOTAS DE CATA

Vista: Color dorado medio con reflejos naranjas.
Nariz: Nariz compleja, flores blancas, tomillo y pimienta blanca.
Boca: fresco y aromático, agradable, un buen equilibrio y estructura que aporta cuerpo y carácter. Suave y fina, su textura envuelve el paladar. Largo en boca y con unos apuntes amargos y astringencia suaves.

GASTRONOMIA

Recomendaciones: Arroces y risottos, tabla de quesos, pasta fresca, pollo al curry o tikka masala, Pad Thai...

Temperatura de consumo: 8°C

CONSERVACIÓN

Se recomienda que este vino se conserve en un lugar ventilado y fresco donde la temperatura sea constante. Las botellas deberán ser conservadas en posición horizontal, de forma que el vino siempre esté en contacto con el corcho.

Santalba