



D.O.Ca. Rioja Castillo de Albai Viura Blanco

Il Castillo de Albai Viura Blanco è prodotto con l'uva spagnola tradizionale nota come Macabeo o Viura a La Rioja, dove è la varietà bianca più coltivata. L'esperienza del nostro team di enologia ha creato un vino che preserva la naturale freschezza aromatica di questa varietà. La gamma Castillo de Albai rappresenta la tradizione e la cultura del vino D.O.Ca. Rioja utilizzando le più moderne tecniche di produzione.

Regione

È la regione vinicola più famosa della Spagna e si distingue per i suoi vini di qualità con un'eccezionale capacità di invecchiamento. Si trova nel nord della Spagna, vicino al fiume Ebro, eleganza ed equilibrio sono i segni distintivi di questi vini. I diversi tipi di suolo di La Rioja, insieme all'uso di pratiche moderne e tradizionali, consentono agli enologi di produrre una vasta gamma di vini con personalità diverse, sebbene sempre entro i limiti del D.O.Ca.

VARIETA'

Viura

STILE

Vino Tranquillo

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 %

RACCOMANDAZIONE DI SERVIZIO

Si consiglia di servire tra 8 e 10°

Note di degustazione

Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Il vino ha aromi di fiori bianchi, mandarino, banana, scorza d'arancia e agrumi con sottili note di frutto della passione. In bocca il vino è pulito e setoso con un finale lungo.

Abbinamenti

Un buon compagno di pesce, pesce come il merluzzo pil-pil o pollo con verdure.

Informazioni Tecniche

Le uve vengono raccolte di notte all'inizio di ottobre. Quella temperatura fresca permette all'uva di conservare il suo meraviglioso carattere aromatico. Prima della spremitura, il mosto viene macerato per 6-8 ore a basse temperature in un ambiente inerte. La fermentazione avviene a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox a 14-15 ° C. Il processo di elaborazione include controlli accurati in ciascuna delle fasi. Il risultato è un vino fresco e delicato.