

Belezos

Vino Blanco BARRICA DE ROBLE FRANCÉS



GRADUACIÓN

≈13°

VARIEDADES

Viura 100%.

EDAD VIÑEDO

>15 años.

ZONA

Rioja Alavesa.

VENDIMIA

Septiembre (manual).

FERMENTACIÓN

Barrica roble Francés.

CRIANZA EN BARRICA

Mínimo 9 meses.

TIEMPO EN BOTELLA

> 6 meses.

PRESENTACIÓN

Botella Bordelesa prestige 75 Cl.
Corcho Natural 44 x 24,5.

TEMPERATURA DE CONSUMO

8°C - 10°C

CATA

Color amarillo pajizo. Aromas intensos a fruta tropical y canela. Persistente en boca, con sabores a manzana asada.

MARIDAJE

Pescados y mariscos en salsa, Mouses de pescado y marisco, Arroces, Cremas, Ahumados, Sopas, Tortillas. Verduras gratinadas, Foie-gras.

RIOJA



Bodegas Zugober, Tejerías Kalea 13-15,
01306 Lapuebla de Labarca, Araba, España
www.belezos.com

