**VIURA**

**Descripción:** Nuestra viña de Viura del Vale de Monjardin con más de 40 años de edad es un viñedo muy especial, de altura y muy poca producción. Crianza en depósito con lías finas y continuos batonages y posterior crianza en barrica durante 6 meses desarrolla un perfil único.

**Variedad:** Viura.

**Viñedo:** Valle de Monjardín, Tierra Estella.

**Edad:** 30 años **- Altitud:** 650 metros **Suelo:** Franco-arcilloso.

**Características del vino**

**Vendimia:** Vendimiado de noche, cuando las temperaturas son bajas para preservar la frescura y acidez de las uvas, así como para evitar su oxidación y la fermentación prematura.

**Alcohol:** 13,5%

**Crianza:** 6 meses de crianza con lías finas en barrica de roble americano de 3er uso.

**Notas de Cata**

Color: Amarillo brillante con tonos dorados.

Aroma: De perfil fresco, mineral y salino. Aromas afrutados que recuerdan a la fruta de hueso como melocotón blanco combinadas con toques cítricos y herbales. En una segunda nariz aparecen los dejos de especia dulce como vainilla, notas salinas y a bollería.

Boca: En boca es fresco, jugoso y sápido. Con una textura sedosa y sabores intensos que perduran en el paladar.

**Recomendación**

**Servicio:** Entre 8 y 10ºC

**Maridaje:** Mariscos y pescados, pescados grasos, carnes blancas, platos vegetarianos, platos con salsas ligeras.

