



Familia Osaba

VIURA

Región. Denominación de Origen Calificada Rioja

Variedad. Viura

Alcohol. 13%

Terroir. Selección de las mejores parcelas de Viura de nuestras fincas de Rioja Alta, con una marcada influencia atlántica y con una edad media de 25 años.

Suelos arcilloso-calcáreos ligeramente pobres, con orientación norte y con rendimientos máximos inferiores a 7.500 kg por hectárea, que incrementan la competencia entre cepas.

Vendimia manual en cajas de 20 kg durante la segunda quincena de septiembre.

Vinificación. Primera selección en viñedo, respetando los rendimientos máximos, seguida de una segunda selección en mesa antes de la elaboración.

Tras un suave estrujado, el mosto se encuba por gravedad en pequeños depósitos de roble francés, donde fermenta y macera en contacto con sus hollejos durante 20 días, con remontados constantes.

Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable en contacto con sus lías.

Crianza. Sin crianza en barrica, gana en estructura por su permanencia en depósito durante al menos 3 meses y por su posterior afinamiento en botella.

Color. Color amarillo limón, limpio y brillante

Aroma. . Intensos aromas a frutas cítricas, como limón y pomelo.

Gusto. Destaca por su frescura y amabilidad. De cuerpo ligero, tiene una acidez equilibrada y un largo retronasal.

Maridaje. Su frescura y acidez lo hacen ideal para acompañar cualquier tipo de marisco y pescado. También marida perfectamente con pastas, arroces, quesos suaves y todo tipo de tapas.