

NOTA DE CATA



LUBERRI ZURI

VARIEDADES

Viura (80%) y Malvasía (20%)

VENDIMIA

Septiembre - octubre.

ELABORACIÓN

Tras una vendimia manual en viñedos de 30 a 50 años situados en Elciego y municipios colindantes, la uva se selecciona cuidadosamente para su posterior fermentación. El vino se mantiene con sus lías durante dos meses. El battonage diario permite extraer la máxima complejidad aromática.

NOTA DE CATA

De color dorado brillante con reflejos verdes. Aroma nítido, con un afrutado varietal y notas de hierbas de monte y manzana. En boca es fresco, sabroso y amplio, de toque cremoso y buena acidez. Redondo y muy equilibrado. Servir entre 8° y 10°.

MARIDAJE

Ensaladas y pastas, arroces de marisco y pescado, pescado, asado y guisado, carnes blancas, quesos de cremosidad media. Ideal como aperitivo.

CONSUMO

Actual y hasta el final del año siguiente.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

12,5°