

# LUBERRI ZURI

*Suavidad, luz y carácter en nuestro primer vino blanco*



*La voluntad de alentar la cultura ancestral del vino blanco en nuestra región se expresa en este vino radiante y vital. De color dorado tenue, aroma frutal y de flores blancas, y boca fresca, limpia y poderosa. Luberrí Zuri muestra un espíritu amable y resuelto, que envuelve, seduce y eleva.*

## **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 8º y 10º.*

## **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.*

