

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.

MARIDAJE

Ensaladas y pastas, arroces de marisco y pescado, pescados asados y guisados, carnes blancas, quesos de cremosidad media. Ideal también como aperitivo.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8° a 10° C.

CONSUMO

Actual, y hasta el final de 2013.