

Ana de Heras Cordón Viura- Rioja

De witte 'Rioja' komt uit Fuenmayor, uit de Rioja Alta.
De wijn is van 100% Viura druiven gemaakt.
De langzame gisting vindt plaats in RVS tanks gedurende 3 weken op lage temperatuur en daarna rijping op het gistbed.

Het resultaat is een wijn met een maximale fruitsmaak en bloemige tinten.

De kleur is bleek strogeel.
In de neus nuances van geel fruit, zoals peer, perzik en abrikoos met hinten van verse citroen.
In de mond is de wijn mooi fris. De smaak is citroenachtig met hinten van grapefruit en ananas.

De ideale drinktemperatuur is 10-12 °C.

Te serveren bij vis, zeevruchten, rijst en wit vlees.

Alcoholpercentage 12,5%

