

VALLOBERA BLANCO JOVEN



 100% Viura.

 Elaborado con uva despalillada, prensado y desfangado. La vendimia se realiza por la noche para evitar la oxidación. Maceración en frío del mosto con las pieles durante 24 horas.

 A la **vista** posee color amarillo pajizo con irisaciones verdes. En **nariz** es alegre, jovial, sobresalen los aromas a cítricos, algo de fruta tropical, divirtiéndose también con un fondo a plátano. Tiene un fase nasal muy limpia. En **boca** el vino posee un extraordinario equilibrio, llenando toda la boca, aportando frescura. Por vía retronasal aparecen las mismas propiedades que ya aparecían en nariz, pero mucho más claros. Retrogusto largo.

 Recomendado con almejas, ostras con limón, ensaladas.

 Botella bordelesa de 75 cl.



VALLOBERA

LAGUARDIA · RIOJA ALAVESA