

Beso de Sirena

Beso de Sirena

LA UVA

Procede exclusivamente de viñedos propiedad de la bodega, situados en cuatro localidades de la Rioja Alta (Cuzcurrita de Río Tirón, Sajazarra, Tirgo y Villaseca), con una edad media de 30 años.

VARIEDAD

100 % Viura.

ELABORACIÓN

Maceración pelicular de 12 horas a baja temperatura. La fermentación alcohólica se hace a temperatura controlada. Transcurrida parte de la fermentación, ésta se para mediante una bajada rápida de la temperatura con el fin de mantener los azúcares naturales (aprox. 25 g/l) que confieren al vino su carácter semidulce.

CATA

Color amarillo suave, con tonos verdes.

Nariz alegre con aromas de frutas blancas y melosas, y fruta de hueso, notas dulces y almibaradas.

Agradable paso por boca, fácil, suave y cuerpo ligero. Recorrido dulce sin ser empalagoso, gusto final a fruta escarchada. Buen equilibrio entre el dulzor y la acidez.

TEMPERATURA DE CONSUMO Y MARIDAJE

Consumir preferentemente a 8°C.

Este vino es ideal para comidas ligeras con cierta acidez, como pueden ser las ensaladas de marisco o de pasta. Ideal también para pescados azules.

