



---

## Viña Valoria Blanco. DOC Rioja



12,5% Vol.

### Origen

Vino blanco joven elaborado a partir de la cuidadosa selección de la variedad Viura procedente de la Rioja Alta, en el término municipal de Fuenmayor.

### Vinificación

Tras previos y exhaustivos controles de maduración, el fruto se recoge en su punto óptimo de madurez. Después del despalillado y estrujado, las uvas son prensadas con sumo cuidado para obtener el mosto. Tras la clarificación, se realiza la fermentación alcohólica en pequeños depósitos de acero inoxidable y a una temperatura controlada con el fin de obtener el máximo potencial aromático. Posteriormente se estabiliza naturalmente para su embotellado.

### Notas de cata

Color amarillo pajizo, limpio y brillante. En nariz, se ofrece potente, con aromas primarios a frutas blancas y un matiz herbáceo fresco. En boca es equilibrado en acidez, carnoso y fresco, con un retronasal limpio y final fresco y aromático.

### Recomendaciones

Ideal para acompañar con todo tipo de pescados, marisco, arroz y ensaladas. Su temperatura ideal de consumo se sitúa entre 11 y 13º C.



---

BODEGAS VALORIA



[www.bvaloria.com](http://www.bvaloria.com)